



2. Fresenius-Intensivtagung

Update Food Fraud

Bausteine für ein betriebliches Risikoradar

21. März 2019
in Mainz

Die Themen

Regulatorisches Update

- Wo stehen wir? Was fordern Handelsstandards?
- Food Fraud Network der EU, Polizeiliche Operationen, Europol und OPSON
- Aus Sicht der Rechtsberatung: Was tun bei Betrugsverdacht? Verdachtsmomente und Bewertung der Situation
- Rechtliche Konsequenzen gegenüber Kunden, Behörden und Verbrauchern

Lieferanten im Fokus

- Wie gestalte ich Audits in Zusammenarbeit mit dem Einkauf?
- Gewusst wie: Die richtige Fragetechnik
- Auditdurchführung: Was tun bei Anfangsverdacht?
- Perspektivwechsel: Was können Lieferanten tun? Tools und Informationsquellen

Von der Betrugsbekämpfung zum Risikoradar

- Aus Sicht der Überwachung: Wie arbeitet das Frühwarnsystem im präventiven Verbraucherschutz am bayerischen LGL?
- Aus Unternehmenssicht: Bausteine für ein umfassendes Krisen-Präventionssystem

Authentizitätsanalytik

- Was können und müssen Unternehmen in ihrer Routineanalytik leisten? Welche Verfahren eignen sich? Was ist möglich und was aktuell noch nicht?
- NRZ-Authent: Ziele und Handlungsfelder



Ihr Expertenteam

Dr. Markus Grube KWG Rechtsanwälte

Prof. Dr. Bernd Lindemann Hochschule Geisenheim

Dr. Bertrand Matthäus Max Rubner-Institut

Dr. Britta Müller Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)

Jürgen Schlösser Dr. August Oetker Nahrungsmittel / Schloesser-Consult

Christa Schuster-Salas Infopoint Kakao und mehr

Prof. Dr. Stephan Schwarzingler Universität Bayreuth / ALNuMed

Dirk Schweikert ADM Wild Europe

Stellen Sie Ihr bereits implementiertes System auf den Prüfstand!

Das Programm



Donnerstag, 21. März 2019

8.30 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen

9.00 Begrüßung durch die Akademie Fresenius und Einführung in das Thema durch den Tagungsleiter

- Wo stehen wir? Ein Überblick über gefährdete Produkte und Betrugsfälle aus den letzten Jahren
- Was fordern Normen und Handelsstandards?

Prof. Dr. Bernd Lindemann, Hochschule Geisenheim

9.20 Update Lebensmittelbetrug: Regulatorisches Umfeld in Deutschland und der Europäischen Union

- Abgrenzung von Food Fraud zu anderen Rechtsthematiken wie beispielsweise den ‚Dual Qualities‘
- Begriffsbestimmungen und Tatbestände
- Food Fraud Network der EU
- Polizeiliche Operationen, Europol und OPSON

Dr. Markus Grube, KWG Rechtsanwälte

9.45 Aus Sicht der Rechtsberatung: Präventionsmaßnahmen und Vorgehensweise bei konkretem Verdacht auf Food Fraud

- Präventionsmaßnahmen
- Verdachtsmomente und Bewertung der Situation
- Rechtliche Konsequenzen und Maßnahmen gegenüber Kunden, Behörden und Verbrauchern

Dr. Markus Grube

10.10 Fragen und Antworten

10.20 Kaffeepause

10.50 Aus Sicht der Authentizitätsanalytik: Was können die Unternehmen in ihrer Routineanalytik leisten?

- Verfahren zur Authentifizierung: Fingerprinting, Targeting, Profiling, Schnelltestverfahren, Next Generation Sequencing (NGS)
- Chancen und Grenzen: Was ist möglich und was (derzeit) noch nicht?

Prof. Dr. Stephan Schwarzinger, Universität Bayreuth / ALNuMed

11.30 NRZ-Authent: Ziele, Handlungsfelder und Struktur

- Aktueller Stand im Frühjahr 2019 und zukünftige Herausforderungen

Dr. Bertrand Matthäus, Max Rubner-Institut

12.00 Podiumsdiskussion des Expertenteams: Authentizitätsnachweis von Rohstoffen und Produkten

- Eine Mammutaufgabe im Zusammenspiel von Unternehmensinteressen, Überwachung und Analytik?
- Wer hat welche Interessen? Wer kann was leisten?

12.45 Gemeinsames Mittagessen

13.45 Was tragen Lieferantenaudits zur Vermeidung von Produktverfälschung bei?

- Zusammenarbeit mit dem Einkauf (Risikomanagement)
- Fragestellung und Fragetechnik (gewusst wie, Hilfestellung für das Audit)
- Auditdurchführung (Aufdeckung von Produktverfälschungen)
- Erfahrungen aus dem Bereich Rohstoffe für die Süßwarenindustrie

Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao und mehr

14.30 Aus Lieferantensicht: Was können Lieferanten zur Vermeidung von Food Fraud leisten? Risikominimierungsstrategien bei ADM WILD Europe

- Verwundbarkeitsanalyse und Risikobewertung
- Food Fraud Tools und Informationsquellen
- Maßnahmen und Herangehensweisen bei ADM WILD

Dirk Schweikert, ADM Wild Europe

15.00 Fragen & Antworten

15.15 Kaffeepause

15.45 Aus Sicht der Überwachung: Frühwarnsystem im präventiven Verbraucherschutz am bayerischen LGL – mehr als nur zur Frühwarnung vor Fraud-Gefahren...

- Zielsetzung und Beispielfälle
- Konsequenzen in der Praxis

Dr. Britta Müller, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)

16.15 Aus Unternehmenssicht: Von der Betrugsbekämpfung zum unternehmerischen Risikoradar

- Betrugsarten zwischen Authentizitätsanalytik und Verwundbarkeitsanalyse nach IFS 6.1
- Ein Weg zu einem praktikablen Präventionssystem: Praktische Tipps zur Anwendung der Food Fraud Tool Box

Jürgen Schlösser, Dr. August Oetker Nahrungsmittel / Schloesser-Consult

17.00 Abschließende Fragen und Zusammenfassung ca. 17.00 Ende der Tagung



Informationen auch online unter:
www.akademie-fresenius.de/2639

Ihr Expertenteam

Dr. Markus Grube berät und vertritt als Partner von KWG Rechtsanwälte die Lebensmittelwirtschaft in allen Fragen des deutschen und internationalen



Lebensmittelrechts sowie des Gewerblichen Rechtsschutzes. Er ist unter anderem Mitglied im Rechtsausschuss des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) sowie Gründer und Vorsitzender des Food Lawyers Network Worldwide.

Prof. Dr. Bernd Lindemann ist Professor für Getränketechnologie an der Hochschule Geisenheim mit langjähriger Erfahrung in Qualitätsmanagement, Planung und



Inbetriebnahme von Anlagen, Hygiene-Design und Produktentwicklung. Er ist zudem Auditor für Managementsysteme in der Lebensmittelindustrie nach IFS, ISO 9001, ISO 22000, Mitglied im Beirat der IFS Akademie und Auditor im Rahmen des Integrity-Programms des IFS.

Dr. Bertrand Matthäus ist stellvertretender Leiter des Institutes für Sicherheit und Qualität bei Getreide des Max Rubner-Institutes am Standort Detmold sowie Leiter der



Arbeitsgruppe für Lipidforschung. Zu den Schwerpunkten seiner Arbeit gehören die Qualität und Authentizität von pflanzlichen Speiseölen sowie die Entwicklung von Vermeidungsstrategien für Kontaminanten.

Dr. Britta Müller leitet seit 2013 das Projekt „Frühwarnsystem“ am LGL, welches einen innovativen Beitrag zur risikoorientierten Lebensmittelüberwachung leistet.



Jürgen Schlösser ist Lebensmitteltechnologie und seit mehr als 25 Jahren für Dr. Oetker im In- und Ausland als Abteilungsleiter F&E International verantwortlich für



internationale Qualitätssicherungssysteme, Rohstoffe und die Integration von neuen Gesellschaften für den Nahrungsmittelbereich. Nebenberuflich arbeitet er als Consultant für die Lebensmittelindustrie und hält zahlreiche Vorträge und Seminare.

Christa Schuster-Salas berät als Inhaberin von 'Kakao und mehr' Unternehmen der Süßwarenindustrie bei der Lösung von Aufgaben und Problemen im



Rohstoff-Qualitäts-Management. Ein weiteres Beratungsgebiet sind Messtechniken und Ursachenanalysen bei Fehlern und Problemen in der Schokoladenherstellung. Bis 2017 hat sie in leitender und verantwortlicher Position bei der Alfred Ritter GmbH & Co. KG gearbeitet und verfügt damit über umfassende, langjährige Erfahrungen in der Süßwarenindustrie.

Prof. Dr. Stephan Schwarzwinger ist Professor am Forschungszentrum für Biomakromoleküle (FZ BIOmac) der Universität Bayreuth. Er beschäftigt sich mit der Entwicklung von NMR-Methoden und leitet die



ALNuMed GmbH, eine Ausgründung des FZ BIOmac mit dem Entwicklungsschwerpunkt Authentizitätsprüfung von Lebensmitteln.

Dirk Schweikert ist staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker und seit mehr als 18 Jahren bei ADM WILD tätig. Er verantwortet dort das Qualitätsmanagement für die



Region Europa. Daneben ist er in verschiedenen Gremien der SGF International e.V. tätig, deren Arbeitsschwerpunkt in Authentizität und Qualität von Fruchtsaft liegen.

Der Veranstalter

Seit über 20 Jahren ist die Akademie Fresenius Ihr Partner für praxisnahe und tagesaktuelle Weiterbildung rund um Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln, Konsumgütern und chemischen Erzeugnissen entlang der gesamten Produktionskette. Internationale Tagungen gehören dabei genauso zum Portfolio wie nationale Branchentreffen, praxisorientierte Intensiv-Seminare und Schulungen in kleinen Arbeitsgruppen. Unsere Veranstaltungsformate fördern den Austausch der Teilnehmer untereinander und bieten eine perfekte Plattform zur Begegnung von Industrie, Wissenschaft, Behörden und Beratung. Exzellenter Service inklusive. Das breitgefächerte Weiterbildungsangebot trägt so dazu bei, dass unsere Kunden wettbewerbsfähig bleiben in allen Fragen zu Qualitätssicherung, Risikobewertung, Recht, Produktion und Technik.

Die Akademie Fresenius ist ein Gemeinschaftsunternehmen von Cognos, einer der größten privaten und unabhängigen Bildungsgruppen in Deutschland, und SGS Institut Fresenius, einem der bedeutendsten deutschen Anbieter für chemische Laboranalytik. Alle aktuellen Veranstaltungen finden Sie unter www.akademie-fresenius.de

Für wen ist diese Tagung relevant?

Führungskräfte lebensmittelproduzierender Unternehmen aus den Bereichen

- QS und QM
- Lieferantenmanagement / Vendor Assurance
- Regulatory Affairs und Lebensmittelrecht
- Einkauf und Beschaffung
- Labor und Analytik



Teilnahmezertifikat

Alle Teilnehmer erhalten ein Zertifikat, das die Teilnahme an der Intensivtagung bescheinigt.

Haben Sie noch Fragen?



Inhalt und Konzeption

Ilka Müller
Telefon: +49 231 75896-75
imueller@akademie-fresenius.de



Organisation und Teilnehmermanagement

Analisa Mills
Telefon: +49 231 75896-77
amills@akademie-fresenius.de

Anmeldung

per Internet www.akademie-fresenius.de/2639
per E-Mail anmeldung@akademie-fresenius.de
per Fax +49 231 75896-53

Hotline +49 231 75896-50
Die Akademie Fresenius GmbH
Alter Hellweg 46, 44379 Dortmund



DIE AKADEMIE
FRESENIUS

Teilnahme

- Ich nehme teil an der 2. Fresenius-Intensivtagung „Update Food Fraud“ am 21. März 2019 in Mainz zu € 1.195,- zzgl. MwSt.
- Ich bin ein Vertreter einer Behörde oder einer öffentlichen Hochschule und nehme zum Sonderpreis von € 495,- zzgl. MwSt. pro Person teil. Dieser Sonderpreis ist nicht mit anderen Rabatten kombinierbar.

Veranstaltungsdokumentation

- Ich kann leider nicht teilnehmen. Bitte senden Sie mir die ausführliche Dokumentation für € 295,- zzgl. MwSt.

Fachausstellung

- Bitte informieren Sie mich über Möglichkeiten der Fachausstellung und Produktinformation.

Ihre Kundennummer (falls bekannt)

Titel / Vorname / Name

Funktion

Abteilung

Telefon / Fax

E-Mail

Firma (vollständiger Firmenname inklusive Rechtsform)

Straße / Nummer bzw. Postfach / Gebäudenummer

PLZ / Ort / Land

Ihre Bestellnummer / Kostenstelle (falls erforderlich)

Ihre Umsatzsteueridentifikationsnummer (bei Anmeldungen aus dem EU-Ausland)

Datum

Unterschrift

Rechnungsanschrift (falls abweichend)

Preis und Leistungen

Im Preis enthalten sind die Veranstaltungsteilnahme, die Veranstaltungsdokumentation, das Mittagessen, die Kaffeepausen und die Getränke. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn. Der Preis unserer Veranstaltungsdokumentation enthält den Tagungsband sowie den Zugangscode für den gesicherten Download-Bereich auf der Homepage der Akademie Fresenius. Die Dokumentation sowie den Zugangscode erhalten Sie ca. zwei Wochen nach Ende der Veranstaltung und nachdem Ihre Zahlung bei uns eingegangen ist.

Gruppenrabatt

Bei gemeinsamer Anmeldung aus einem Unternehmen erhalten der dritte und jeder weitere Teilnehmer 15 % Rabatt.

Buchen ohne Risiko

Eine kostenfreie Stornierung oder Umbuchung ist bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn schriftlich möglich. Nach diesem Zeitpunkt und bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn erstatten wir Ihnen 50 % der Teilnahmegebühren. Bei späteren Stornierungen oder Nicht-Erscheinen können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Einen Ersatzteilnehmer können Sie jederzeit kostenfrei benennen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Durch Ihre Anmeldung bestätigen Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie unsere Datenschutz-Bestimmungen. Unsere AGB finden Sie im Internet (www.akademie-fresenius.de/agb) oder erhalten Sie auf Anfrage.

Datenschutz

Ihre Daten werden von der Akademie Fresenius zur Organisation der Veranstaltung, unter strikter Einhaltung des BDSG, verwendet und gespeichert. Wir betreiben keinen kommerziellen Handel mit Ihrer Adresse. Mit Ihrer Unterschrift geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail, Telefon oder Fax (Unerwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Auf unseren Veranstaltungen werden zudem gelegentlich Foto- und Videoaufnahmen angefertigt, die wir anonymisiert auf unserer Website veröffentlichen. Weitere Informationen finden Sie unter: www.akademie-fresenius.de/datenschutz

Bildnachweis

© RomoloTavani - istockphoto.com

Veranstaltungsort

Atrium Hotel Mainz
Flugplatzstr. 44, 55126 Mainz-Finthen
Telefon: +49 6131 491-0
info@atrium-mainz.de, www.atrium-mainz.de

Wir haben für Sie im Veranstaltungshotel bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn ein begrenztes Zimmerkontingent zu ermäßigten Preisen reserviert. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „Fresenius“.