



Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure
Deutschlands e.V.



Food Fraud - eine neue Herausforderung für Lebensmittelkontrolleure?

Maik Maschke, Bundesvorsitzender

Verbandstag Thüringen

Betrug ist so alt wie die Menschheit

Kontrolle der Mittel zum Leben

Strafbewährt ist im Codex Hammurabi im achtzehnten Jahrhundert v. Chr. niedergeschrieben, „*das Bierweib, das beim Ausschank betrügt, soll **ertränkt** werden.*“

Im Soester Stadtrecht von 1200 finden wir „*Wer faulen Wein mit gutem Weine mischt, der hat, **sein Leben verwirkt.***“

„*Würde ein Fleischer das Fleisch, welcherlei es auch sei, fälschen, aufblasen, abgeschlachtetes mit frischem Blute anstreichen oder sonsten durch Zeichen und Eiterabschneiden unkenntlich machen, so soll er deswegen jedes Mal **der Strafe verfallen sein***“ - ist in der Fleischerordnung Leipzig von 1677 nachzulesen.

Betrug ist so alt wie die Menschheit

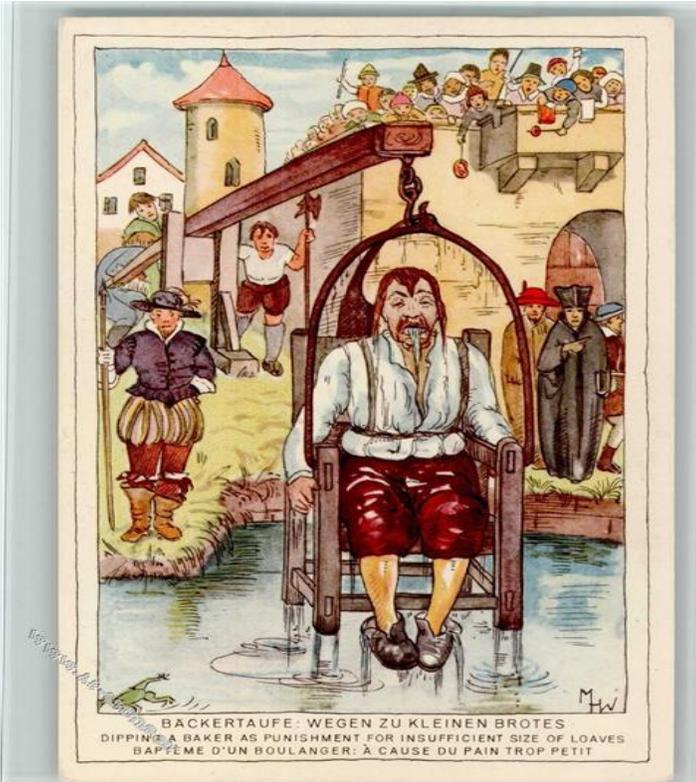
Die Betrugsverstöße der „alten Zeit“

- falscher Mittelpunkt des Wägebalken
- mit Blei beschwerte Waagschalen
- zu leichte Gewichtsstücke
- Steinchen in abgemessenen Getreidemengen
- Wasser in alkoholischen Getränken
- Ölen von Getreide
- Strecken von Mehl mit Gips
- Rübenmehl in Getreidemehl
- Linsenmehl mit Sand oder zerkleinerten Steinchen
- Strecken von Zucker mit Weizenmehl
- Strecken von Zimt mit Zigarrenkistenmehl und Glasstaub
- Färbung von Fleisch mit Fuchsin
- Pikrinsäure zur Vortäuschung von Eigelb
- Verfälschung von Tabak oder Gewürzen mit anderen Pflanzenteile



Betrug ist so alt wie die Menschheit

- ❖ Bäckertaufe wegen zu kleinen Brotes
 - ❖ öffentliches Auspeitschen
 - ❖ Auge ausstechen
 - ❖ Ohren abschneiden
- ❖ **Produkt selbst verzehren müssen...**



Betrug ist so alt wie die Menschheit

Weitere Betrugsbeispiele von „Heute“

- „Gewöhnliches“ Mehl als Bio-Mehl
- Straßenstreusalz als Speisesalz
- Eier aus Käfighaltung als Bio-Eier
- Melamin in Babynahrung
- Methanol in Schnaps

Ebenso

- wichtige Inhaltsstoffe werden durch billigere Alternativen ausgetauscht
- Tierarten auf Fleischprodukten werden fehlerhaft gekennzeichnet
- Zuchtfisch wird als Windfang gekennzeichnet
- Das Gewicht wird falsch angegeben
- LM werden in Verkehr gebracht, nachdem deren Haltbarkeit überschritten wurde



- Die EU-Kontroll-Verordnung (VO (EU) 2017/625) legt die *grundsätzlichen Anforderungen* an den **Aufbau** und die **Durchführung der amtlichen Lebensmittel- und Futtermittelkontrollen** innerhalb der EU für alle Mitgliedsstaaten verbindlich **fest**.
- Durch Harmonisierung, Bündelung und Optimierung europäischer Rechtsvorschriften trägt die Verordnung dazu bei, dass die **Qualität amtlicher Kontrollen weiter verbessert wird**.

Lebensmittelbetrug bekämpfen

- **Die Bekämpfung von Lebensmittelbetrug rückt in den Fokus der Kontrollstrategie.** Zum einen ist der Ansatz der "risikoorientierten Kontrolle" nicht mehr ausschließlich auf die Lebensmittelsicherheit beschränkt, **sondern auch verstärkt auf das Risiko von Lebensmittelbetrug ausgerichtet.**
- Zudem werden Hinweisgeber (Whistleblower), die auf Missstände in Unternehmen hinweisen, zukünftig besser vor Diskriminierung und Benachteiligung **geschützt.**



Neue Kontrollbereiche - “betrügerische Praktiken” - Art. 9 Absatz 2 VO (EU) 2017/625

Der Wortlaut „von betrügerischen oder irreführenden Praktiken“

(2) Die zuständigen Behörden führen regelmäßig in angemessenen zeitlichen Abständen, die risikobasiert festgelegt werden, amtliche Kontrollen durch, um etwaige, durch betrügerische oder irreführende Praktiken vorsätzlich begangene Verstöße gegen die Vorschriften gemäß Artikel 1 Absatz 2 aufzudecken, und sie berücksichtigen dabei die über die Amtshilfemechanismen gemäß den Artikeln 102 bis 108 ausgetauschten Informationen über derartige Verstöße und alle anderen Informationen, die auf solche Verstöße hindeuten.

- Art. 1 Abs. 4 a (+ Erwgr. 22) – Anwendungsbereich
- Art. 16 Abs. 2 – zusätzliche Anforderungen an Kontrollen...
- Art. 65 Abs. 4 – Einfuhr – verstärkte amtliche Kontrollen
- Art. 73 Abs. 1,2 a – Genehmigung der Kontrollen, die Drittländer vor Ausfuhr durchführen
- Art. 97 Abs. 2, Art. 98 (+ Erwgr. 73) – Referenzzentren
- Art. 102 Abs. 4 b (+ Erwgr. 74) – Übermittlung von Informationen
- Art. 121 h – Häufigkeit der Kommissionskontrollen in Drittländern
- Art. 139 Abs. 2 (+ Erwgr. 90) - Sanktionen



© desprogramms/BVL

Neue Kontrollbereiche: “betrügerische Praktiken“ Betrug - § 263 StGB

In der Absicht, sich oder einem Dritten einen **rechtswidrigen Vermögensvorteil** zu verschaffen, **das Vermögen eines anderen dadurch beschädigt**, dass er durch Vorspiegelung falscher oder durch Entstellung oder Unterdrückung wahrer Tatsachen einen Irrtum erregt oder unterhält, wird mit Freiheitsstrafe bis zu fünf Jahren oder mit Geldstrafe bestraft“.



Laut Europäischem Parlament sind die folgenden Lebensmittel besonders häufig Gegenstand betrügerischer Aktivitäten



Deutsche Kontaktstelle für das European Food Fraud Network ist das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit



Deutsche Kontaktstelle für das European Food Fraud Network ist das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

Spezialoperationen gegen Lebensmittelbetrug

Bei den von den Polizeibehörden Europol und Interpol koordinierten weltweiten OPSON-Operationen zur Aufdeckung von Lebensmittelbetrugsfällen beteiligt sich Deutschland mit gezielten Schwerpunktuntersuchungen. Koordiniert vom BVL, untersuchen die Lebensmittelüberwachungsämter der beteiligten Bundesländer gezielt bestimmte Lebensmittel und arbeiten dabei mit den Strafverfolgungsbehörden und dem Zoll zusammen. Da viele Lebensmittel nach Deutschland importiert werden, wird das BVL bei zukünftigen Operationen verstärkt mit Exportländern zusammenarbeiten.



Weiterführende Informationen:
www.bvl.bund.de/lebensmittelbetrug

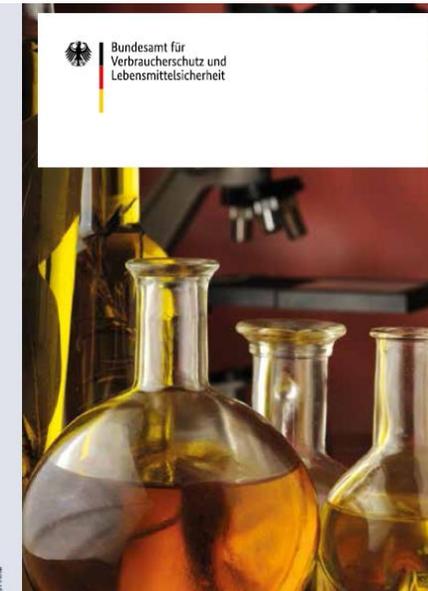
Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)

Das BVL wurde im Jahr 2002 als selbstständige Bundesoberbehörde im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) für das Risikomanagement im Bereich der Lebensmittelsicherheit errichtet. Der Arbeitsschwerpunkt des BVL liegt im gesundheitlichen Verbraucherschutz. Zu seinen Aufgaben gehört es, die Koordination zwischen Bund und Ländern zu verbessern, die Kommunikation von Risiken transparenter zu gestalten und Risiken zu managen, bevor aus ihnen Krisen entstehen.

Beispielsweise koordiniert das BVL die von den Ländern durchgeführten Überwachungsprogramme für Lebensmittel, Futtermittel und Bedarfsgegenstände und ist nationale Kontaktstelle für das Schnellwarnsystem der Europäischen Union (RASFF). Im Krisenfall fungiert das BVL als Lagezentrum für das BMEL. Zusätzlich kann die Task Force „Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit“ einberufen werden.

Das BVL ist die zuständige Behörde für die Zulassung von Pflanzenschutzmitteln und Tierarzneimitteln in Deutschland sowie für Genehmigungsverfahren bei gentechnisch veränderten Organismen. Im BVL sind ein europäisches und acht nationale Referenzlaboratorien für bestimmte Rückstände und Kontaminanten sowie das Resistenzmonitoring tierpathogener Erreger angesiedelt.

Kontakt:
Bundesamt für Verbraucherschutz
und Lebensmittelsicherheit
Postfach 1564 · 38005 Braunschweig
Telefon: 0531 / 87602-0
E-Mail: poststelle@bvl.bund.de
www.bvl.bund.de



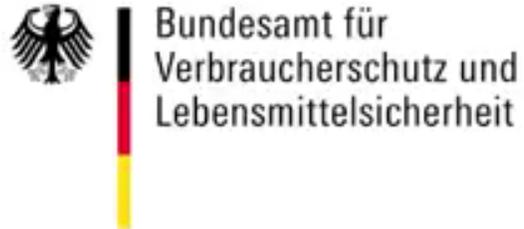
Bundesamt für
Verbraucherschutz und
Lebensmittelsicherheit

Den Lebensmittelfälschern auf der Spur

Nationale Strategie zur Bekämpfung
von Lebensmittelbetrug

LEBENSMITTEL 

**Deutsche Kontaktstelle für das European Food Fraud Network ist das
Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit**



**Deutsche Kontaktstelle für das European Food Fraud Network ist das
Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit**



Die weltweite Operation OPSON VII hat illegale
Praktiken zur Rotfärbung von Thunfisch aufgedeckt.



Arbeitsgruppe BVLK – BVL

1. Sitzung am 16. September 2016 in Berlin



Arbeitsgruppe BVLK – BVL

1. Sitzung am 16.09.2016 in Berlin

- Kennenlernen und Erfahrungsaustausch der Teilnehmer**
- Vorstellung des Nationalen Systems zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug**
- Hinweise aus der Lebensmittelkontrolle (Nutzung FIS-VL/ Entwicklung eines Formblatts)**
- Vortrag Amtsanwältin Frau Hering: Unternehmenssanktionen**
- Erstellung eines Schulungskonzeptes und Festlegung zukünftiger Schwerpunkte**

Arbeitsgruppe BVLK – BVL

2. Sitzung vom 21.09. bis 22.09.2017 in Berlin



Arbeitsgruppe BVLK – BVL

2. Sitzung vom 21.09. bis 22.09.2017 in Berlin – Schwerpunkt Olivenöl

- Informationen zur amtlichen Lebensmittelüberwachung in „Italia“ und den Aufgaben des ICQRF (zentrales Aufsichtsamt zum Schutz der Qualität und zur Bekämpfung von Betrug bei Agrar- und Nahrungsmitteln)**
- Herstellung, Klassifizierung und das elektronische Rückverfolgbarkeitssystem von Olivenöl in Italien**
- Überprüfung und Analytik des dt. Olivenölpanells**
- sensorische Prüfung verschiedener Olivenöle und die detaillierte Vermittlung der Qualitätsparameter**

Arbeitsgruppe BVLK – BVL

3. Sitzung vom 20.08. und 21.08.2018 in Frankfurt/Main



Arbeitsgruppe BVLK – BVL

3. Sitzung vom 20.08. und 21.08.2018 in Frankfurt/Main

- **Führung durch das Frischezentrum Frankfurt am Main**
- **Warenkunde exotischer Obst- und Gemüsesorten bei Großhandel Lindner GmbH, Fruchtimport und Handelsgesellschaft**
- **Abgrenzungsfragen zwischen Irreführung/Täuschung und Betrug**
- **Vermögensabschöpfung bei Lebensmittelstraftaten**
- **Erkenntnissen und Ergebnissen der Operation OPSON VII 2017/2018, dem AAC-System**
- **Kontrolle der im Internet gehandelten Erzeugnisse des LFGB und Tabakerzeugnisse durch G@ZIELT**
- **Aufgaben und Beispielen aus der überregionalen und interdisziplinären Kontrolltätigkeit der hessischen Task Force**
- **Kontrolle geschützter Herkunftsangaben sowie Kennzeichnung regionaler Erzeugnisse in Bayern**

Arbeitsgruppe BVLK – BVL

4. Sitzung vom 27.-28.01.2020 in Berlin



Arbeitsgruppe BVLK – BVL

4. Sitzung vom 27.-28.01.2020 in Berlin

- **BLAG-Empfehlungen: Das deutsche Konzept zur Bekämpfung von LM-Kriminalität**
- **Das NRZ Authent stellt sich vor**
- **Beispiele für Food Fraud und Werkzeuge zur Erkennung**
- **Horizon Scanning – Recherchetechnik im Bereich Lebensmittelbetrug**
- **Untersuchung von Honig hinsichtlich Qualität und Fälschung**
- **Honigverkostung**

Arbeitsgruppe BVLK – BVL

AUSBLICK

5. Sitzung Herbst 2023 in Frankfurt/Main bzw. Bremen



Mitteilungsblatt der Beobachtungs- und Warnstelle zur Krisenprävention im BVL (BeoWarn)



Wir stellen Ihnen in diesem Mitteilungsblatt eine Auswahl an Signalen und interessanten Sachverhalten in Kurzform vor. Hierzu zählen u. a. auch Meldungen und Einschätzungen von Nicht-Regierungsorganisationen, welche aus Sicht des Risikomanagements teils fragwürdige Inhalte wiedergeben. Weitergehende Informationen finden Sie unter den beigefügten Links bzw. in den angegebenen Quellen.

Aktuelle Beobachtungen

Die Verbraucher- und Umweltschutzorganisationen MAMAVATION und EHN.org haben **Zahnseide** auf PFAS getestet. Von 39 getesteten Produkten enthielten 13 wahrscheinlich PFAS. Die gefundene Menge an organischen Fluoridverbindungen unterschied sich stark, sodass bei einigen Produkten von einer Kontamination auszugehen ist, während PFAS bei anderen wohl absichtlich verwendet wurden, um der Zahnseide eine glatte, wasserfeste Oberfläche zu verleihen.

<https://chemtrust.org/news/pfas-in-dental-floss/>

Die private Haltung von Hühnern in Hinterhöfen und Gärten wird immer beliebter. Eine Studie aus Australien hat nun aufgezeigt, dass gerade bei innerstädtischer Haltung sowohl Hühner als auch deren **Eier** oftmals mit **Blei** belastet sind.

<https://news4ias.com/health-wellbeing/lead-eggs-backyard-chickens-urban-farming-soil-pollution/>
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0269749122010120>

Eine Studie hat die **Mykotoxin**-Belastung von **Weizen** in Europa zwischen 2010 und 2019 untersucht. Das Fusarium-Toxin Deoxynivalenol (DON) wurde im Weizen aller europäischen Länder nachgewiesen und im Schnitt bei 47 % des geernteten Getreides. In den meisten Fällen lag die Belastung jedoch unterhalb der EU-Grenzwerte.

<https://www.nature.com/articles/s43016-022-00655-z>

Im Jahr 2021 kam es zu einem vermehrten Auftreten von **Panzytopenie** bei Katzen in Großbritannien, bei dem über 580 Tiere erkrankten und mindestens 365 verstarben. Zwei aktuelle Studien bekräftigen nun die Vermutung, dass die **Fusariumtoxine** Diacetoxyscirpenol sowie T-2- und HT-2-Toxin die Ursache für die Erkrankungen waren. Die Quelle für die Toxine waren wahrscheinlich die **Kartoffelflocken** in einem hypoallergenen Katzenfutter.

<https://news.vip.com/default.aspx?nid=210&catid=15510-11318106>

Für die Dezember Ausgabe 2022 ließ das Verbrauchermagazin Ökotest **Butter** verschiedener Hersteller untersuchen. 19 von 20 Proben enthielten **Mineralölbestandteile**. Als mögliche Quelle der Verunreinigung wurde die verwendete Verpackung aus wachskaschierter Alufolie genannt.

20 % des chinesischen **Tees** enthält **Fipronil** oberhalb des von der EU festgelegten Grenzwertes. Zu diesem Ergebnis kommt eine Untersuchung der chinesischen Behörde für Risikobewertung. Insgesamt wurden 726 Teeproben, gesammelt zwischen 2011 und 2018, auf Fipronil und dessen Metabolite untersucht. Die Anzahl der Teeproben mit erhöhter Fipronilkonzentration nahm jedoch von Jahr zu Jahr ab. In China ist die Verwendung von Fipronil seit 2009 verboten.

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0269749122006400?via=ihuh>

Das Verbrauchermagazin Consumer Reports hat **dunkle Schokolade** von 28 Produzenten auf **Schwermetalle** untersucht. In allen Tafeln konnten **Blei** und **Cadmium** nachgewiesen werden. In 23 Schokoladen waren die Konzentrationen so hoch, dass schon beim Verzehr von ca. 28 g die täglich noch akzeptable Aufnahmemenge überschritten wäre.

<https://www.consumerreports.org/health/food-safety/lead-and-cadmium-in-dark-chocolate-48480295550/>

Seite 1 von 4



In einer Untersuchung der Verbraucherschutzorganisation Center for Environmental Health wurden Sport-BHs und Sporthemden auf **Bisphenol A (BPA)** getestet. Die Produkte verschiedener Marken enthielten BPA weit oberhalb des in Kalifornien geltenden Grenzwertes. Auch die Verbraucher- und Umweltschutzorganisationen MAMAVATION und EHN.org haben **Sportbekleidung** für Frauen positiv auf **PFAS** getestet.

<https://chemtrust.org/news/toxic-chemicals-sportswear/>

Eine Untersuchung von Greenpeace hat ergeben, dass in der **Kleidung** des chinesischen Fast Fashion Herstellers **Shein** schädliche Substanzen enthalten sind. Sieben der 47 getesteten Kleidungsstücke enthielten gesundheitsschädliche Chemikalien, die gegen EU-Grenzwerte im Rahmen der REACH-Verordnung verstoßen. In weiteren 15 Produkten wurden Substanzen in besorgniserregenden Mengen nachgewiesen. Unter anderem wurden **Formaldehyd** und **Phthalate** gefunden.

<https://www.greenpeace.de/engagieren/nachhaltig-leben/shein>

Eine aktuelle Studie der Universität Koblenz-Landau zu Gefahren durch Pestizide für Flora und Fauna in Deutschland kommt zu dem Ergebnis, dass die **Gesamttoxizität durch Pestizide** für Landwirte über die letzten 25 Jahre abgenommen hat. Für **Fische**, **Landpflanzen** und **Bodenorganismen** nahm sie jedoch zu.

<https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/acs.est.2c07251>

Eine Forschergruppe der Justus-Liebig-Universität, Gießen, hat **Bodenproben** von Acker-, Wald- und Wiesenflächen Hessens auf **quartäre Ammoniumverbindungen** (QAV) aus Desinfektionsmitteln untersucht. In 97 % der 65 untersuchten Proben wurden QAVs gefunden. Der Eintrag von QAVs in den Boden wird sowohl mit Überschwemmungsereignissen als auch mit atmosphärischer Deposition in Verbindung gebracht. Grund für erhöhte Werte könnte zudem die vermehrte Verwendung von Desinfektionsmitteln während der Corona-Pandemie sein.

<https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2022.159228>

BeoWarn-Mitteilungsblatt Nr. 1/2023

Autoreifen enthalten viele, teils **gesundheitsschädliche Chemikalien**. Durch den Abrieb der Reifen entstehen Partikel, welche durch Wind sowie Regen auf landwirtschaftliche Flächen gelangen können. Forschende der Universität Wien haben nun im Labor nachgewiesen, dass Chemikalien aus den Reifenspartikeln von **Salatpflanzen** aufgenommen werden und dadurch in die Lebensmittelkette gelangen können. Unter anderem wurde GPPD-Chinen untersucht, welches erst bei Benutzung der Reifen entsteht und bereits mit dem Massensterben von Lachsen in den USA in Verbindung gebracht wurde.

<https://pubs.acs.org/doi/10.1021/acs.est.2c05660>

Die dänische Verbraucherschutzorganisation Forbrugerrådet Tænk hat die Inhaltsstoffe von 41 **Geschirrspülern**, -gels, -pads und -pulvern auf gesundheitsschädliche Chemikalien überprüft. 13 der 41 Produkte enthielten **Benzotriazol**, welches vermutlich eine **endokrin aktive Substanz** ist. 18 der getesteten Produkte enthielten Duftstoffe, die Allergien auslösen können. Insgesamt enthielten 20 der 41 Reinigungsmittel keine unerwünschten Chemikalien.

<https://taenk.dk/kemi/english/these-products-dishwashers-contain-unwanted-chemicals>

Nachdem 2019 bei einem Audit der EU-Kommission in **Polen** diverse Empfehlungen ausgesprochen wurden, hat nun ein erneutes Audit stattgefunden. Dabei wurden weiterhin Mängel in der **Rindfleisch- und Geflügelproduktion** festgestellt. Bemängelt wurden unter anderem fehlende Maßnahmen bei Verstößen gegen den Tierschutz und die Gestaltung sowie Umsetzung von HACCP-Konzepten. Ein sehr ernstes Problem ist immer noch die, in manchen Betrieben über Jahre nachweisbare, Kontamination von Geflügelfleisch mit Salmonellen.

<https://www.foodsafetynews.com/2022/10/eu-return-audit-to-poland-finds-unresolved-issues-salmonella-in-poultry-still-a-problem/>

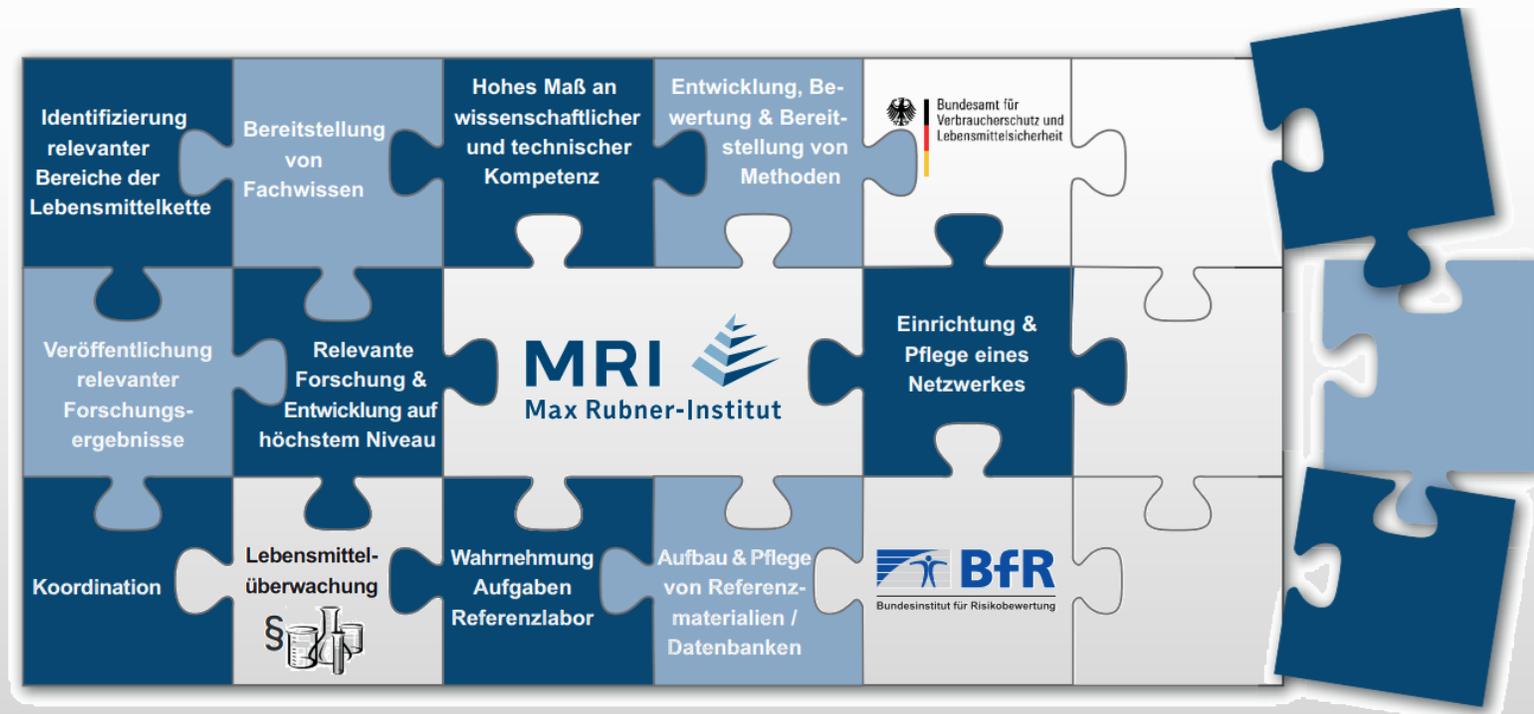
Die europäische Umweltagentur (EEA) hat einen Bericht zur **Zunahme von Infektionskrankheiten** im Zuge des **Klimawandels** veröffentlicht. Dem Bericht zufolge wird die Prävalenz vieler wasser- und

Seite 2 von 4

Lebensmittelbetrug bekämpfen

„NRZ-Authent“

Nationales Referenzzentrum für authentische Lebensmittel



Lebensmittelbetrug – „Phänomen der Neuzeit“ oder „Alter Schuh“?



Lebensmittelbetrug – „Phänomen der Neuzeit“ oder „Alter Schuh“?

HAMBURG | LEBENSMITTELBETRUG

„Es gibt einfach viel zu viel Bioprodukte“

Veröffentlicht am 24.04.2018 | Lesedauer: 9 Minuten

Von **Frihtjof Bublitz**
Redakteur



Bio-Produkte boomen, aber wohl nicht überall wo Bio draufsteht, ist auch Bio drin
Quelle: picture alliance / Jens Büttner/



Lebensmittelbetrug – „Phänomen der Neuzeit“ oder „Alter Schuh“?



WIRTSCHAFT **LEBENSMITTEL**

Der große Betrug mit aufgepumptem Tiefkühlfish

In jeder fünften Probe Tiefkühlfish steckt zu viel Wasser. Darunter leiden Geschmack und Nährwert der Ware, aber die Gewinne der Firmen steigen. Für Verbraucher ist der Betrug nur schwer zu erkennen.

Gefälschte Lebensmittel

Alter Fisch auf frisch gefärbt



Betrug am Kunden: Zu einer schon mehrfach von den Kontrollbehörden aufgedeckten Masche gehört, Thunfischfilets illegal einzufärben und damit den Verderbungsprozess zu verschleiern.

© Foto: dpa/Carmen Jaspersen

Lebensmittelbetrug – warum?

- Es locken **hohe Profite**, z. B.
 - hochpreisige Lebensmittel (Edelfische, Safran...)
 - steigende Weltmarktpreise für Rohstoffe (Haselnüsse, Vanille...)
 - große Produktmengen
- Es besteht **geringe Aufdeckungswahrscheinlichkeit** (Fokus der Strafverfolgungsbehörden im Vergleich zu Drogen / Waffen / Zigarettschmuggel geringer)
- Es drohen vergleichsweise **geringe Sanktionen**
- Es entwickelt sich ein wachsendes Interesse der **organisierten Kriminalität** (z. B. Olivenöl)



fließende Übergänge



Lebensmittelbetrug – Was ist das?

Derzeit gibt es in der europäischen Gesetzgebung noch keine einheitliche rechtliche Definition des Begriffs „Lebensmittelbetrug“. Im Allgemeinen versteht man unter Lebensmittelbetrug das vorsätzliche Inverkehrbringen von Lebensmitteln mit der Absicht, durch Verbrauchertäuschung einen finanziellen Gewinn zu erzielen. Erreicht wird dies zum einen durch unerlaubte Zusätze, die zu einer Änderung der Zusammensetzung des Lebensmittels führen oder durch bewusste Falschdeklaration, d. h. die absichtliche Verwendung falscher oder das Weglassen von Angaben auf dem Etikett.

Quelle: FAQ des BfR zu Food Fraud

Lebensmittelbetrug – Was ist das?

Schlüsselmerkmale des Lebensmittelbetruges:

- 1) Verstoß gegen das Lebensmittelrecht und/oder Irreführung der Verbraucher,
- 2) der vorsätzlich begangen wird,
- 3) um wirtschaftliche Vorteile zu erlangen.



Lebensmittelbetrug – Was ist das?

	produktbezogen	prozessbezogen
sicherheitsrelevant	<ul style="list-style-type: none"> • Glykol in Wein • Melamin in Milchpulver • Motorenöl in Speiseöl 	<ul style="list-style-type: none"> • Methanol in Spirituosen • Technische Fette in Futterfetten • MHD-Umetikettierung
nicht sicherheitsrelevant	<ul style="list-style-type: none"> • Verschneiden von Gewürzen • Bio-Kennzeichnung von konventionellen Produkten • Zuchtfisch statt Wildfang • Unrichtige Tierartenkennzeichnung bei Fisch oder Fleisch • Honig (Ursprung, Blüte) 	<ul style="list-style-type: none"> • Fremdwasser (Fleischerzeugnisse; Fisch) • Glasur (TK-Produkte) • Scharfes „Ausreizen“ von Grenzwerten • Manipulation von Maßen und Gewichten • Messdosen grenzwertig kalibriert • Wägeteller nass, Waagen schief

Lebensmittelbetrug – Was ist das?

„Vorsatz ist das Wissen und Wollen der Tatbestandsverwirklichung“ (BGH, Urt. v. 04.11.1988, Az.: 1 StR 262/88)



Vorsatzart	Wissen (intellektuell)	Wollen (emotional)
Absicht = zielgerichteter Erfolgswille	Erfolg wird als möglich vorausgesehen	Es kommt dem Täter auf den angestrebten (Zwischen-) Erfolg an
Direkter Vorsatz = wissentliche Tatbegehung	Erfolg wird als sicher oder höchst wahrscheinlich vorausgesehen	Erfolg kann ungewollt sein; auf den Willen kommt es nicht an
Eventualvorsatz	Täter hält Erfolg für möglich	Täter nimmt Erfolg billigend in Kauf ("na wenn schon")

Aktionsfelder für Betrüger

Produktion

Verwendung von
legalen oder
illegalen
Räumlichkeiten
oder Prozessen

Vertrieb

Einführung via
Schwarzmarkt,
Schattenwirtschaft,
Internethandel,
Abgabe an
Endverbraucher

Logistik

Nutzung der
Freiräume
zwischen den
Vertriebspunkten

Entsorgung

Verwendung von
zur Entsorgung
vorgesehenen
Waren

Beispiel :

Lebensmittelunternehmer A will mehr Geld haben, um Porsche fahren zu können. Er liefert daher seinem Kunden, dem Zwischenhändler Z, den er eh nicht leiden kann, minderwertiges Olivenöl, das mit ungenießbarem Lampantöl gestreckt wurde. Lampantöl ist zum Verzehr durch den Menschen ungeeignet. Das an Z gelieferte Öl ist nicht einmal $\frac{1}{4}$ des vereinbarten Kaufpreises wert. Z geht davon aus, dass die Ware in Ordnung ist und bezahlt den vereinbarten Kaufpreis. A hält es dabei für möglich, dass Z das Öl an seinen langjährigen Kunden T weiterverkauft, der Olivenöl in großen Tanks für spätere Abfüllungen lagert.

Vorsatzarten:

Absicht: (+) bzgl. § 263 StGB gegenüber Z

Direkter Vorsatz: (+) bzgl. § 59 Abs. 2 Nr. 1a. Buchst. a) LFGB
(Inverkehrbringen eines zum Verzehr ungeeigneten Lebensmittels)

Eventualvorsatz: (+) bzgl. § 303 StGB an Öl des T, wenn das minderwertige Öl mit bereits im Tank befindlichen Öl vermischt wird.



Indizien, die für ein vorsätzliches Handeln sprechen können:

- Wiederholte Auffälligkeit
- Untätigkeit des Unternehmers trotz längerer Kenntnis über Beanstandungsgrund
- Nicht Abstellen von Beanstandungsgründen trotz Möglichkeit hierzu
- Ignorieren von omnipräsenten Informationen
- Angaben in Produktspezifikationen
- Aufzeichnungen über Herstellungsparameter über einen längeren Zeitraum
- Hinweise von Mitarbeitern, Sachverständigen, Rechtsbeiständen und Behörden werden unbegründet nicht berücksichtigt
- u. v. m.

Fazit: Entscheidend ist stets der konkrete Einzelfall.



„Formfleisch oder nicht Formfleisch “

Sachverhalt:

Ein Fleischverarbeitungsbetrieb F stellt aus Fleischstücken ein Kochpökelerzeugnis her, das die Angabe „Kochschinken, aus Fleischstücken zusammengefügt“ trägt. Diese Bezeichnung wird von der Lebensmittelüberwachung mehrfach über ein halbes Jahr beanstandet und F zudem aufgefordert, der Bezeichnung des Produktes das Wort „Formfleisch...“ voranzustellen. F weigert sich und ist der Auffassung, dass das Produkt zutreffend gekennzeichnet ist. Die Behörden werfen F vor, „bewusst eine falsche Bezeichnung zu verwenden und ein minderwertiges Produkt für teures Geld zu verkaufen“.



Lebensmittelbetrug – Was ist das?

„Formfleisch oder nicht Formfleisch“



- *Annahme von Betrug (§ 263 StGB) scheidet eher aus, weil obj. TBM (Täuschungshandlung, Schaden und Bereicherungsabsicht) abwegig/fragwürdig.*
- *Straftat (§ 11 i. V. m. § 59 Abs. 1 Nr. 7 bis 9 LFGB) (-), Irreführung ausgeschlossen wg. ausreichender Kenntlichmachung und Vorschrift durch Sonderregelungen der LMIDV verdrängt.*
- *Ordnungswidrigkeit § 5 Abs. 1 Nr. 1 Buchst. a) i. V. m. § 6 Abs. 4 Nr. 2 LMIDV (-), da Irreführung aufgrund ausreichender Kenntlichmachung ausgeschlossen.*

**„Hackfleisch gemischt - OLG Hamm, Beschluss vom
07.02.2011, Az.: III-5 Ws 459-471/10 “**

Sachverhalt:

A produziert gemischtes Hackfleisch, das er an Einzelhändler verkauft. Mit seinen Abnehmern ist vereinbart, dass das Produkt zu 45 % Rindfleisch und 55 % Schweinefleisch bestehen soll. Das Produkt ist im Zutatenverzeichnis entsprechend gekennzeichnet. Tatsächlich liegt der Rindfleischanteil gem. der Produktionsanweisungen von A deutlich unter den ausgewiesenen 45 % (25 % – 36 %). A ist bereits bei Abschluss der Verträge nicht willens, ein Hackfleischgemisch entsprechend der abgegebenen Zusicherung herzustellen und zu liefern. Die Bezahlung des A durch seine Kunden erfolgt erst nach Lieferung der Ware. Das Produkt wird bei amtlichen Probenahmen regelmäßig beanstandet. Alle ausgelieferten Verpackungen werden über den Einzelhandel restlos abverkauft.





„Hackfleisch gemischt

- *Annahme von Betrug (§ 263 StGB) scheidet aus:*
 - *Kein Eingehungsbetrug, weil keine konkrete Vermögensgefährdung der Händler (Vorleistungspflicht) oder der Endverbraucher (Zug um Zug) gegeben.*
 - *Kein Erfüllungsbetrug, weil kein Schaden, da kein Verkehrsverbot bestanden haben soll und Ware bei zutreffender Kennzeichnung nicht wertlos ist.*
- *Straftat (§ 11 Abs. 1 i. V. m. § 59 Abs. 1 Nr. 7 LFGB) obj. Voraussetzungen liegen vor; Vorsatz (+). Ein vorsätzlicher Verstoß gegen § 5 Abs. 1 Nr. 1 Buchst. a) i. V. m. § 6 Abs. 4 Nr. 2 LMIDV (Inverkehrbringen eines Lebensmittels unter Angabe einer unzutreffenden/unzureichenden Bezeichnung) stellt eine Ordnungswidrigkeit dar. Entsprechendes gilt gem. § 5 Abs. 1 Nr. 4 i. V. m. § 6 Abs. 4 Nr. 2 LMIDV für unzutreffende QUID-Angaben!*
- *Ordnungswidrigkeit (+) (§ 5 Abs. 1 Nr. 1 Buchst. a) i. V. m. § 6 Abs. 4 Nr. 2 LMIDV); Vorsatz (+)*

Lebensmittelbetrug – Was ist das?

Sachverhalt:

Im Großhandel G wird eine Planprobe des Erzeugnisses „Tiefsee-Scallops“ des Herstellers H entnommen. Die Kontrolle ergibt folgenden Befund:



Lebensmittelbetrug – Was ist das?



Prüfbericht	
Probennummer:	
Bezeichnung der Probe:	Tiefsee-Scallops mit Trinkwasser (Kamm Muschelfleisch)
Proben-Nr. d. Einsenders:	
Eingangsdatum/-zeit:	08.12.2016 14:23 Uhr
Entnahmedatum:	07.12.2016
Bearbeitungsbeginn:	08.12.2016
Untersuchungsende:	05.01.2017
Die Probe ist auffällig.	
Verkehrsbezeichnung	Tiefsee-Scallops mit Trinkwasser (Kamm Muschelfleisch), glasiert
Warencode	120440
Untersuchter Bestandteil	Wertbestimmender Anteil
Probenentnahmegrund	Planprobe
Daten zur Probenahme	siehe Probenentnahmeprotokoll
MHD	10-05-2018
Los-Nr./Chargen-Nr.	
Identitätskennzeichen	
Untersuchungsziel	Tierart
Entnahmestelle	Verkaufsraum
Lagerung	tiefgefroren
Angebotsform	Fertigpackung; Selbstbedienung
Kennzeichnung	Fertigpackung
Sensorik	
Untersuchungsbeginn	13.12.2016; 08:50 Uhr
Produktart	Muschelerzeugnis
Aussehen	nach dem Auftauen: zahlreiche runde Muschelfleischstücke in einer großen Menge Auftauwasser
Gefüge Konsistenz	unauffällig/arteigen
Geruch	unauffällig/arteigen
Geschmack	auf Verkostung wurde verzichtet
Bewertung	genusstauglich; nicht abweichend
Tierarten	
Methode:	ASU L 12.01-3 (modifiziert)
Tierarten-spezifische DNA-Sequenzen	Japanische Kammmuschel- (<i>Mizuhopecten yessoensis</i>) spezifische DNA-Sequenzen: 99 - 100 % Homologie; Tiefseescallops- (<i>Placopecten magellanicus</i>) spezifische DNA-Sequenzen: 91 % Homologie

Gutachterliche Beurteilung

Die vorliegende Probe wurde im Großhandel entnommen und als Planprobe zur Überprüfung der Tierart eingesandt. Als Bezeichnung war auf der Fertigpackung angegeben „Tiefsee-Scallops mit Trinkwasser (Kamm Muschelfleisch) *Placopecten magellanicus*“.

Für die Bestimmung der Muschelart der Probe wurde aus dem Fleisch von 6 einzelnen Muscheln DNA isoliert. Anschließend wurden jeweils Bereiche aus dem mitochondrialen 16S rRNA-Gen sequenziert und die ermittelten Sequenzen mit DNA-Sequenzen aus der internationalen NCBI-Sequenzdatenbank verglichen. Eine Zuordnung zu einer Art erfolgt dann, wenn die Übereinstimmung der verglichenen Sequenzen 98 % oder mehr beträgt.

Es zeigte sich, dass die vorliegenden Sequenzen zu 99 - 100 % mit entsprechenden Sequenzen der Muschelart „Japanische Kammmuschel (*Mizuhopecten yessoensis*)“ übereinstimmen.

Die Untersuchungen belegen, dass es sich bei der vorliegenden Probe um Fleisch der Japanischen Kammmuschel (*Mizuhopecten yessoensis*) und nicht um Fleisch des Tiefseescallops (*Placopecten magellanicus*) handelt.

Die Bezeichnung „Tiefseescallops (*Placopecten magellanicus*)“ ist bei dieser Probe damit irreführend.



Fortsetzung Sachverhalt:

Aufgrund des auffälligen Untersuchungsbefundes werden in den nachfolgenden zwei Monaten drei weitere Proben des Erzeugnisses (unterschiedliche Chargen) entnommen. Zusätzlich wird der Hersteller zur Stellungnahme aufgefordert.

Variante 1:

Die Untersuchungsergebnisse bestätigen den Erstbefund.

Maßnahmen: Stufenkontrolle im Herstellungsbetrieb, Befragung von Mitarbeitern; je nach Ergebnis Einleitung von Verwaltungs- und/oder Ordnungswidrigkeiten-/ Strafverfahren

Variante 2:

Die Untersuchungsergebnisse sind unauffällig.

Maßnahmen: Keine weiteren Maßnahmen.



Fortsetzung Sachverhalt:

Variante 3:

Bei den Nachkontrollen ergeben die Analysen auf die Tierart keine Auffälligkeiten. Jedoch weisen die Proben eine auffällige Sensorik auf (überdurchschnittlicher Wasseraustritt während des Auftauens, pralles und aufgepumptes Aussehen, starker Eiweißaustritt beim Kochen; der deklarierte Eiweißgehalt beträgt 18 g/100g, errechnet wurden hingegen 13,9 g/100 g; das Produkt enthält darüber hinaus Citrate und Phosphate in auffälligen Mengen, die jedoch im Zutatenverzeichnis nicht gekennzeichnet sind).

Maßnahmen: Veranlassung von Nachkontrollen, Stellungnahme des Herstellers, ggf. weitere Maßnahmen



Fortsetzung Variante 3:

Der Hersteller beteuert, dass die Produkte unbehandelt seien und die Situation nicht erklärlich sei. In den nachfolgenden drei Monaten werden insgesamt fünf Proben des Erzeugnisses (unterschiedliche Chargen) entnommen. Alle Proben weisen die gleichen Auffälligkeiten auf. Im BALVI-System finden sich aus dem gleichen Zeitraum weitere gleichlautende Einträge anderer Behörden zu demselben Erzeugnis. Bei einer Stufenkontrolle im Herstellungsbetrieb wird festgestellt, dass die Produkte mit einer citrat- und phosphathaltigen Lake getumbelt werden, die einen stark erhöhten Wassereintrag in die Produkte bewirkt. Für den Behandlungsprozess existieren Arbeitsanweisungen. Im Rahmen einer Besprechung im Herstellungsbetrieb äußert der Betriebsleiter auf Nachfrage zu der Arbeitsanweisung, „man müsse ja irgendwie Geld verdienen“.

Maßnahme: Es bestehen Anhaltspunkte für eine Straftat. Abgabe des Vorgangs an die Staatsanwaltschaft für weitere Ermittlungen.

Konzept zur Bekämpfung von Food Fraud/Lebensmittel- kriminalität

Senatsverwaltung
für Justiz, Verbraucherschutz
und Antidiskriminierung

berlin Berlin

Abschlussbericht

der Bund-Länder-Arbeitsgruppe

Food Fraud / Lebensmittelkriminalität

Konzept zur Bekämpfung von Food Fraud/Lebensmittelkriminalität

- Hinweispapier zur Aufdeckung von Lebensmittelkriminalität/Food Fraud“ bei der betrieblichen Kontrolle
- Kontrollhilfe/Checkliste für die praktische Kontrolltätigkeit

Hinweispapier zur Aufdeckung von „Lebensmittelkriminalität/Food Fraud“ bei der betrieblichen Kontrolle	
1.	Bei der Durchführung von Betriebskontrollen ist darauf zu achten, ob sich Anhaltspunkte für den Verdacht auf „Lebensmittelkriminalität“ ergeben.
2.	„Lebensmittelkriminalität“ liegt vor bei dem vorsätzlichen und unerlaubten Austausch oder Zusatz, der Verfälschung oder Falschdarstellung von Lebensmitteln, Lebensmittelbestandteilen oder Lebensmittelverpackungen oder bei täuschenden Aussagen über ein Produkt, mit der Absicht, dadurch einen wirtschaftlichen Gewinn zu erzielen. ¹
3.	„Lebensmittelkriminalität“ kann in folgenden Formen auftreten: <ul style="list-style-type: none"> - Zusatz von (im Lebensmittel bereits enthaltenen oder lebensmittelfremden) Stoffen zur Vortäuschung einer besseren Qualität oder zur Streckung; - Verschnitt von verschiedenen (geographischen und/oder botanischen/tierischen Herkünften) ohne entsprechende Kennzeichnung; - Anwendung nicht gekennzeichnetener oder nicht erlaubter Herstellungsprozesse; - Falschdeklaration.
4.	Lebensmittel, die häufig betroffen sind: Olivenöl, Milch, Honig, Safran, Fisch, Kaffee, Orangensaft, Käse, Grapefruitsamen-Futret, Chilipeper, Karamell und Vanille, Futret?

	Arbeitsanweisung	Dokument: BVLK-Entwurf
	Rahmenanweisung Betriebskontrolle	Seite:
	(„betrügerische Praktiken“)	Fassung: 01

1. Anwendungsbereich

Lebensmittelunternehmen (Hersteller, Importeure, Inverkehrbringer)

2. Schwerpunkte der Kontrolle

Bei der Durchführung einer Betriebskontrolle sind folgende Schwerpunkte zu berücksichtigen:

Kontrollbereich	Schwerpunkte
Betriebsart	<ul style="list-style-type: none"> - Inhaber/ Verantwortlicher, Anschrift - Hersteller (Industrie, Mittelstand, Kleinunternehmer) - Importeur / Exporteur - Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung - eigener Onlineshop, eigener Versand - Vertriebsstruktur (z.B. lt. Definition Einzelhandel VO (EG))

Hinweispapier zur Aufdeckung von Lebensmittelkriminalität/Food Fraud“ bei der betrieblichen Kontrolle

1. Bei der Durchführung von Betriebskontrollen ist darauf zu achten, ob sich Anhaltspunkte für den Verdacht auf „Lebensmittelkriminalität“ ergeben.

- Liegen Anhaltspunkte/Erkenntnisse für eine betriebswirtschaftliche Schieflage vor (z. B. Probleme bei Zahlungsverkehr, ggf. von Jobcenter, Krankenkassen, Finanzamt)?
- Liegen Anhaltspunkte über Steuerschulden/Steuerhinterziehung vor?
- Liegen Informationen über häufige Betreiberwechsel vor (ggf. Verdacht auf „Strohmannverhältnisse“)?

Hinweispapier zur Aufdeckung von „Lebensmittelkriminalität/Food Fraud“ bei der betrieblichen Kontrolle	
1.	Bei der Durchführung von Betriebskontrollen ist darauf zu achten, ob sich Anhaltspunkte für den Verdacht auf „Lebensmittelkriminalität“ ergeben.
2.	„Lebensmittelkriminalität“ liegt vor bei den vorsätzlichen und unrechtmäßigen Handlungen oder Täuschungen, die Verletzung oder Fälschung von Lebensmitteln, Lebensmittelbestandteilen oder Lebensmittelpackungen oder bei täuschlichen Aussagen über ein Produkt vor der Durchf. dessen einen erheblichen Schaden zu erblicken.“
3.	„Lebensmittelkriminalität“ kann in folgenden Formen auftreten: - Zusetzen von (zu Lebensmittelbestandteilen oder Lebensmittelbestandteilen) Stoffen zur Verletzung eines besseren Zustandes oder zur Täuschung - Verstoß von verschriebenen (gesetzlichen) Maßgaben - Kennzeichnung eines Produktes hinsichtlich einer nicht gemachten Kennzeichnung - Kennzeichnung eines Produktes mit nicht erlaubter Herstellerangabe, Fälschung etc.
4.	Lebensmittel, die häufig betroffen sind: Ölweiz, Milch, Honig, Salzen, Fisch, Kaffee, Orangensaft, Käse, Grapefruitsaft

Hinweispapier zur Aufdeckung von Lebensmittelkriminalität/Food Fraud“ bei der betrieblichen Kontrolle

1. Bei der Durchführung von Betriebskontrollen ist darauf zu achten, ob sich Anhaltspunkte für den Verdacht auf „Lebensmittelkriminalität“ ergeben.

- Sind die Verantwortlichkeiten im Betrieb genau festgelegt und transparent (z. B. Organigramm, Anweisungen)?
- Erfolgt eine Nutzung von Betriebsteilen durch Dritte? (Wenn ja, wer und warum?)
- Liegen Informationen über Strafverfahren nach § 263 StGB (auch eingestellte Verfahren) oder über Zollstraftaten vor?
- Liegen Informationen über (gehäufte) Verfahren wegen Irreführung /Täuschung nach LFGB vor?

Hinweispapier zur Aufdeckung von „Lebensmittelkriminalität/Food Fraud“ bei der betrieblichen Kontrolle	
1.	Bei der Durchführung von Betriebskontrollen ist darauf zu achten, ob sich Anhaltspunkte für den Verdacht auf „Lebensmittelkriminalität“ ergeben.
2.	„Lebensmittelkriminalität“ liegt vor bei den vorsätzlichen und unrechtmäßigen Fälschungen oder Täuschungen bei der Herstellung oder der Distribution von Lebensmitteln oder Lebensmittelbestandteilen oder bei falschen Angaben über ein Produkt und die Herkunft, dessen einen erheblichen Schaden zu verursachen.“
3.	„Lebensmittelkriminalität“ kann in folgenden Formen auftreten: Zusatz von (zu Lebensmittelbestandteilen oder Lebensmittelbestandteilen) Stoffen zur Verfeinerung eines besseren Geschmacks oder zur Verstärkung des Geschmacks von verschobenen (geographischen) Ursprüngen Verfälschung von verschobenen (geographischen) Ursprüngen Abweichung von geltenden Vorschriften oder nicht erlaubter Herstellungsmethoden, Fälschung von Abweichung von geltenden Vorschriften oder nicht erlaubter Herstellungsmethoden
4.	Lebensmittel, die häufig betroffen sind: Ölweizen, Milch, Honig, Salzen, Fisch, Kaffee, Orangensaft, Käse, Grapefruitsaft

Hinweispapier zur Aufdeckung von Lebensmittel- kriminalität/Food Fraud“ bei der betrieblichen Kontrolle

1. Bei der Durchführung von Betriebskontrollen ist darauf zu achten, ob sich Anhaltspunkte für den Verdacht auf „Lebensmittelkriminalität“ ergeben.

- Andere (nicht mehr) genutzte Gebäude auf dem gleichen Gelände, ggf. anderer Ansprechpartner, Verantwortlichkeit?
- Maschinen/Technik/- LM, Roh- Zusatz-/ Hilfsstoffe entsprechend des Sortiments?
- Lagerbereiche als solches gekennzeichnet?
- Wird (zeitweise) außerhalb der „normalen“ Arbeitszeit produziert?
- Werden Waren über Warenterminhändler bezogen?

Hinweispapier zur Aufdeckung von „Lebensmittelkriminalität/Food Fraud“ bei der betrieblichen Kontrolle	
1.	Bei der Durchführung von Betriebskontrollen ist darauf zu achten, ob sich Anhaltspunkte für den Verdacht auf „Lebensmittelkriminalität“ ergeben.
2.	„Lebensmittelkriminalität“ liegt vor bei den vorsätzlichen und unrechtmäßigen Praktiken oder Täuschungen der Fälschung oder Fälschungsverfälschung von Lebensmitteln, Lebensmittelbestandteilen oder Lebensmittelpackungen oder bei täuschlichen Aussagen über ein Produkt und die Herkunft, dessen einen erheblichen Schaden zu stellen.“
3.	„Lebensmittelkriminalität“ kann in folgenden Formen auftreten: - Zusatz von (an Lebensmittelhersteller erhaltene oder Lebensmittelhersteller) Stoffen zur Verfeinerung eines Lebensmittels oder zur Fälschung - Verstoß von verschriebenen (geographischen) Ursprungs- - Kennzeichnung (z.B. Hersteller, eine entsprechende Kennzeichnung) - Abweichung vom gekennzeichneten oder nicht erlaubten Herstellungsprozess, Fälschung etc.
4.	Lebensmittel, die häufig betroffen sind: Ölweizen, Milch, Honig, Saft, Fisch, Kaffee, Orangensaft, Käse, Grapefrütsaft

Hinweispapier zur Aufdeckung von Lebensmittelkriminalität/Food Fraud“ bei der betrieblichen Kontrolle

1. Bei der Durchführung von Betriebskontrollen ist darauf zu achten, ob sich Anhaltspunkte für den Verdacht auf „Lebensmittelkriminalität“ ergeben.

- Warenkennzeichnung eindeutig (Verwechslungen sind ausgeschlossen - z. B. Pangasius/Seezunge insbesondere bei Anbruchware oder in nicht gekennzeichneten (Wechsel-)Behältnissen)?
- Werden Produkten gelagert, die nicht zum eigentlichen Sortiment gehören/passen? Wenn ja, warum?
- Gibt es Türen zur Abgrenzung „privater Bereiche“?
- Gibt es verschlossene Räume, die nicht Bestandteil der (bisherigen) Kontrolle sind/waren?

Hinweispapier zur Aufdeckung von „Lebensmittelkriminalität/Food Fraud“ bei der betrieblichen Kontrolle	
1.	Bei der Durchführung von Betriebskontrollen ist darauf zu achten, ob sich Anhaltspunkte für den Verdacht auf „Lebensmittelkriminalität“ ergeben.
2.	„Lebensmittelkriminalität“ liegt vor bei den vorsätzlichen und unrechtmäßigen Handlungen oder Täuschungen der Fälschung oder Fälschungsbereitstellung von Lebensmitteln, Lebensmittelbestandteilen oder Lebensmittelpackungen oder bei täuschlichen Aussagen über ein Produkt vor der Durchf. dessen einem Verbraucher dienen zu dürfen.“
3.	„Lebensmittelkriminalität“ kann in folgenden Formen auftreten: Zusatz von (an Lebensmittelherstell. enthaltenen oder Lebensmittelbestandteilen) Stoffen zur Verfeinerung eines besseren Geschmacks oder zur Verstärkung des Geschmacks von versch. anderen (geschmacklichen) Stoffen Verfälschung von versch. anderen (geschmacklichen) Stoffen Abweichung vom gekennzeichneten oder sonstigen Inhalt Fälschung der Kennzeichnung Abweichung vom gekennzeichneten oder nicht erlaubten Herstellungsprozess Fälschung der Herkunft
4.	Lebensmittel, die häufig betroffen sind: Ölweizen, Milch, Honig, Salzen, Fisch, Kaffee, Orangensaft, Käse, Grapefruchtsaft

Hinweispapier zur Aufdeckung von Lebensmittelkriminalität/Food Fraud“ bei der betrieblichen Kontrolle

1. Bei der Durchführung von Betriebskontrollen ist darauf zu achten, ob sich Anhaltspunkte für den Verdacht auf „Lebensmittelkriminalität“ ergeben.

- Wareneingangskontrolle (Menge, Gewicht, Druck- bzw. Rechtschreibfehler auf der Verpackung, Echtheit von Zertifikaten/Attesten, manipulierte Farbkopien und gescannte Dokumente), Beschädigung von Verpackungen, zertifizierte/zuverlässige Lieferanten, häufiger Lieferantenwechsel, Bestellungen im Internet), erfolgen Eigenkontrolluntersuchungen durch den LMU in Bezug auf Betrug, wenn ja, welche Ergebnisse gibt es, welche Maßnahmen wurden veranlasst?

Hinweispapier zur Aufdeckung von „Lebensmittelkriminalität/Food Fraud“ bei der betrieblichen Kontrolle	
1.	Bei der Durchführung von Betriebskontrollen ist darauf zu achten, ob sich Anhaltspunkte für den Verdacht auf „Lebensmittelkriminalität“ ergeben.
2.	„Lebensmittelkriminalität“ liegt vor bei den vorsätzlichen und unrechtmäßigen Handlungen oder Täuschungen, die Fälschung oder Fälschungsbildung von Lebensmittelkennzeichen oder Lebensmittelpackungen oder bei täuschlichen Aussagen über ein Produkt vor der Durchf. dessen einen erheblichen Schaden zu erblicken.“
3.	„Lebensmittelkriminalität“ kann in folgenden Formen auftreten: - Zusatz von (an Lebensmittelherstell. entfallenen oder nicht zugehörigen) Stoffen - Verfälschung von verschriebenen (geographischen) Ursprungsangaben - Abweichung von gesetzlich vorgeschriebenen oder sonstigen Kennzeichnungen - Fälschung von Kennzeichnungen oder nicht erlaubter Herstellungsverweise - Fälschung von Kennzeichnungen
4.	Lebensmittel, die häufig betroffen sind: Ölweizen, Milch, Honig, Salzen, Fisch, Kaffee, Orangensaft, Käse, Grapefrütsaft

Hinweispapier zur Aufdeckung von Lebensmittelkriminalität/Food Fraud“ bei der betrieblichen Kontrolle

1. Bei der Durchführung von Betriebskontrollen ist darauf zu achten, ob sich Anhaltspunkte für den Verdacht auf „Lebensmittelkriminalität“ ergeben.

- Stimmen die Rezepturen in den vorgelegten schriftlichen Dokumenten mit denen überein, die im Rezepturcomputer/Warenwirtschaftssystem in elektronischer Form hinterlegt sind?
- Abgleich Lieferdokumente mit den tatsächlich vorgefundenen Lebensmitteln
- Umgang mit Rücklauf/Rework: Rücklieferungen von LM, eventuell weitere Verwendung?, Vernichtung mit Vernichtungsprotokoll?, - Entsorgungsplan/ -nachweise

Hinweispapier zur Aufdeckung von „Lebensmittelkriminalität/Food Fraud“ bei der betrieblichen Kontrolle	
1.	Bei der Durchführung von Betriebskontrollen ist darauf zu achten, ob sich Anhaltspunkte für den Verdacht auf „Lebensmittelkriminalität“ ergeben.
2.	„Lebensmittelkriminalität“ liegt vor bei den vorsätzlichen und unrechtmäßigen Fälschungen oder Täuschungen bei der Herstellung oder der Beschaffung von Lebensmitteln, Lebensmittelbestandteilen oder Lebensmittelpackungen oder bei falschen Angaben über ein Produkt vor der Fertigstellung eines vertriebsfähigen Erzeugnisses.
3.	„Lebensmittelkriminalität“ kann in folgenden Formen auftreten: - Zusatz von (an Lebensmittelhersteller erhaltene oder Lebensmittelhersteller) Stoffen zur Verbesserung eines bestimmten Qualitätsmerkmals oder zur Fälschung - Verstoß von verschriebenen (vorgeschriebenen) maximalen Gehalten an bestimmten Inhaltsstoffen - Abweichung von den genehmigten oder nicht erlaubten Herstellungsverfahren, Fälschung - Abweichung von den genehmigten oder nicht erlaubten Herstellungsverfahren
4.	Lebensmittel, die häufig betroffen sind: - Ölweizen, Milch, Honig, Salzen, Fisch, Kaffee, Orangensaft, Käse, Grapefruchtsaft

Hinweispapier zur Aufdeckung von Lebensmittel- kriminalität/Food Fraud“ bei der betrieblichen Kontrolle

2. „Lebensmittelkriminalität“ liegt vor bei dem vorsätzlichen und unerlaubten Austausch oder Zusatz, der Verfälschung oder Falschdarstellung von Lebensmitteln, Lebensmittelbestandteilen oder Lebensmittelverpackungen oder bei täuschenden Aussagen über ein Produkt, mit der Absicht, dadurch einen wirtschaftlichen Gewinn zu erzielen.
3. „Lebensmittelkriminalität“ kann in folgenden Formen auftreten:
Zusatz von (im Lebensmittel bereits enthaltenen oder lebensmittelfremden) Stoffen zur Vortäuschung einer besseren Qualität oder zur Streckung;
 - Verschnitt von verschiedenen (geographischen und/oder botanischen/tierischen Herkünften) ohne entsprechende Kennzeichnung;
 - Anwendung nicht gekennzeichnete oder nicht erlaubter Herstellungsprozesse;
 - Falschdeklaration.

Hinweispapier zur Aufdeckung von „Lebensmittelkriminalität/Food Fraud“ bei der betrieblichen Kontrolle	
1.	Bei der Durchführung von Betriebskontrollen ist darauf zu achten, ob sich Anhaltspunkte für den Verdacht auf „Lebensmittelkriminalität“ ergeben.
2.	„Lebensmittelkriminalität“ liegt vor bei dem vorsätzlichen und unerlaubten Austausch oder Zusatz, der Verfälschung oder Falschdarstellung von Lebensmitteln, Lebensmittelbestandteilen oder Lebensmittelverpackungen oder bei täuschenden Aussagen über ein Produkt, mit der Absicht, dadurch einen wirtschaftlichen Gewinn zu erzielen.“
3.	„Lebensmittelkriminalität“ kann in folgenden Formen auftreten: Zusatz von (im Lebensmittel bereits enthaltenen oder lebensmittelfremden) Stoffen zur Verfälschung einer besseren Qualität oder zur Streckung; Verschnitt von verschiedenen (geographischen und/oder botanischen/tierischen Herkünften) ohne entsprechende Kennzeichnung; Anwendung nicht gekennzeichnete oder nicht erlaubter Herstellungsprozesse; Falschdeklaration.
4.	Lebensmittel, die häufig betroffen sind: Ölweiz, Milch, Honig, Salzen, Frisch, Kaffee, Orangensaft, Käse, Getreidearten

Hinweispapier zur Aufdeckung von Lebensmittel- kriminalität/Food Fraud“ bei der betrieblichen Kontrolle

4.

Lebensmittel, die häufig betroffen sind:

Olivenöl, Milch, Bio-Produkte, Getreide, Honig, Safran, Fisch, Fleisch, Kaffee, Tee, bestimmte
Fruchtsäfte (z. B. Orangensaft), Käse, Gewürze (wie Safran und Chilipulver), Wein, Grapefruitsamen-
Extrakt, Vanille-Extrakt

- mit Angaben zu: regionalem Bezug, bestimmte Provinz,
geografisch, botanisch, besondere / extra Qualitäten, Haltungs-
und Herstellungsformen (z. B. Freiland, Bio, Wildfang), Tierart

- hochpreisige LM / Delikatessen (z. B. Fleisch, Fisch, Alkohol,
Kaffee, Schokolade)

Hinweispapier zur Aufdeckung von „Lebensmittelkriminalität/Food Fraud“ bei der betrieblichen Kontrolle	
1	Bei der Durchführung von Betriebskontrollen ist darauf zu achten, ob sich Anhaltspunkte für den Verdacht auf „Lebensmittelkriminalität“ ergeben.
2	„Lebensmittelkriminalität“ liegt vor bei den vorsätzlichen und unerlaubten Fälschungen oder Zusetzen der Nahrungsmittel/Food Fraud bei den Lebensmittel- und Zusatzstoffbestandteilen, die Lebensmittelzusätze oder die natürlichen Aromen (bei ein Produkt, mit der Absicht, dadurch einen wirtschaftlichen Gewinn zu erzielen).
3	„Lebensmittelkriminalität“ kann in folgenden Formen auftreten: Zusatz von im Lebensmittelgesetz erlaubten oder unermöglichten Stoffen zur Verbesserung eines bestimmten Qualitätsmerkmals der Nahrungsmittel; Verfälschung von Nahrungsmitteln durch gezielte Manipulation; Kontaminieren von Nahrungsmitteln durch unzulässige Kontamination; Anwendung nicht genehmigter oder nicht erlaubter Herstellungsverfahren; Fälschung von Nahrungsmitteln.
4	Lebensmittel, die häufig betroffen sind: Ölweizen, Milch, Honig, Safran, Frucht, Kaffee, Orangensaft, Käse, Grapefruitsamen-Extrakt, Vanille-Extrakt

Fazit

- Lebensmittelbetrug/Food Fraud sind unscharfe Sammelbegriffe (so i. E. BLAG), deren Verwendung weitgehend vermieden werden sollte.
- Es existiert kein spezieller Sanktionstatbestand für „Lebensmittelbetrug“. Lebensmittelbetrug im engeren Sinn ist ein Sonderfall des § 263 StGB. Eine entsprechende Einstufung von Sachverhalten ist in der Regel lediglich im Rahmen einer Retroperspektive möglich.
- **Nicht jede Täuschung ist ein Betrug, aber jeder Betrug erfordert eine Täuschung.**
- Vorsätzliche Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften können als Straftat oder Ordnungswidrigkeit verfolgt werden. Subjektive Beweggründe (Bereicherungsabsicht etc.) sind dem Lebensmittelrecht fremd und für die Anwendung lebensmittelrechtlicher Sanktionsvorschriften nicht von Relevanz. Gleichwohl ist im Rahmen der Ermittlungen auf entsprechende Anhaltspunkte zu achten, um der Staatsanwaltschaft behilflich zu sein.

Fazit

- Die strafrechtliche Verfolgung (vergangenen Verhaltens) als (echter Lebensmittel-)Betrug obliegt als Straftat der Staatsanwaltschaft. Die abschließende Ahndung obliegt den Gerichten.
- Die amtliche Lebensmittelüberwachung trifft die erforderlichen Maßnahmen, um lebensmittelrechtliche Verstöße zu erkennen und für die Zukunft zu unterbinden.

Fazit

- regelmäßige Schulung des amtlichem Personals, beginnend mit der Fortbildung zum Lebensmittelkontrolleur



- gemeinsame Fortbildungen mit Strafverfolgungsbehörden

Fazit

- Facharbeitsgruppen/runde Tische mit allen Akteuren „mindestens“ auf Ebene des Bundeslandes ähnlich dem bisherigen

Expertenbeirat für Lebensmittelbetrug

Experten von Lebensmittelüberwachungsbehörden, Bundesforschungsinstituten,
Zollbehörden, Polizeibehörden und Staatsanwaltschaft



Fazit

- Systeme zur Marktbeobachtung (z. B. ISAR)
- Weiterentwicklung von Kontrollmethoden, u. a. durch MRI (NRZ authent)
- vermehrte Dokumentenprüfungen bei den Kontrollen
- Interdisziplinäre Zusammenarbeit mit StA/Polizei (*Ermittlungsperson der Staatsanwaltschaft, bereits in Baden-Württemberg, Bayern, Saarland und Sachsen*)
 - ➔ Ernennung aller LMK zu Ermittlungspersonen der Staatsanwaltschaft
- Bildung von weiteren Schwerpunktstaatsanwaltschaften



Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V.



Naundorfer Straße 1

01558 Großenhain

Tel.: 03522 5 28 77 44

Fax: 03522 5 28 77 46

E-Mail: lebensmittelkontrolle@bvlk.de, maik.maschke@bvlk.de

www.lebensmittelkontrolle.de



www.facebook.com/bvlk.de



twitter.com/BVLKeV



<https://bit.ly/3ye7jKt>



0172 - 64 14 99 0



bit.ly/3hVYNah



Quellen: u. a.

- Vortrag von  **RECHTSANWÄLTE**
DIE KANZLEI FÜR LEBENSMITTEL- & FUTTERMITTELRECHT

- Videos des  Bundesamt für
Verbraucherschutz und
Lebensmittelsicherheit

Herzlichen Dank...

... für Ihre Aufmerksamkeit

So...das wird alles aus'm Verkehr gezogen.
Sehen Sie hier: 1955 Beaujolais, schon
60 Jahre abgelaufen, das Gesöff...

