



FOOD FRAUD

LEBENSMITTELBETRUG AUFDECKEN UND IHM ENTGEGENWIRKEN

**INSTITUT
FRESENIUS**

SGS



FOOD FRAUD – LEBENSMITTELBETRUG AUFDECKEN UND IHM ENTGEGENWIRKEN

Sind Lebensmittel fehlerhaft deklariert, enthalten sie falsche oder unerwünschte Zutaten, kann das viele Ursachen haben. Es kann vorsätzliche, kriminelle Täuschung sein. Meist sind es aber auch unbewusste Fehler in der Produktion, fehlendes Know-how in der Überwachung der Lieferkette oder mangelnde Kontrolle von Rohwaren. Doch unabhängig davon, wie es zur Verfälschung oder Kontamination eines Produktes kam, als Hersteller oder Händler tragen Sie die Verantwortung und gefährden Ihren guten Ruf und unter Umständen sogar die Gesundheit von Verbrauchern.

Als Hersteller, Händler oder Importeur müssen Sie sich jederzeit darauf verlassen können, dass Sie von Ihren Lieferanten Lebens- und Futtermittel genau in der Qualität und mit den Inhaltsstoffen bekommen, die Sie bestellt haben, weiterverarbeiten und vertreiben wollen.

Wie können Sie sich wirksam davor schützen, dass Lieferanten Lebensmittel absichtlich verfälschen? Sie brauchen eine Strategie, um unbekannte und unerwünschte Stoffe zu finden, aber auch um kriminelle Handlungen zu verhindern, mit denen Zulieferer ihren Gewinn steigern.

Als weltweit führender Dienstleister für Zertifizierungen verfügt die SGS über die Experten und die Erfahrung, im Labor mit analytischen Verfahren festzustellen, ob ein Produkt authentisch ist. Neue Verfahren in der chemischen Analytik und der Molekularbiologie wie z.B. Next Generation Sequencing (NGS) versetzen uns in die Lage, auch bei komplexen Fragestellungen eine Lösungsstrategie zu entwickeln. Unterstützt werden diese Maßnahmen durch umfangreiche Audit-

programme von Lieferantenaudits bis hin zur Betrachtung ganzer Prozessketten.

UNSERE LEISTUNGEN

- Sensorik
- Mikroskopie
- Fettsäurebestimmung
- Analytik der Aromen
- Wertgebende Bestandteile (Vanille- oder Mandelanteil)
- Tierartenbestimmung
- Bestimmung von GVO
- Füllmengenbestimmung
- Bestimmung des Fleischanteils
- Fremdwasser bei Fleisch
- Herkunftsbestimmungen

Selbstverständlich untersuchen wir Ihre Proben auch auf gesundheitsgefährdende Substanzen wie:

- Melamin
- Glycol
- Cumarin
- Pyrrolizidinalalkaloide
- Mineralöl
- Pathogene Keime

Darüber hinaus haben wir weitere Dienstleistungen im Portfolio wie z.B. ein Zeichen als Orientierungshilfe für Verbraucher, das vegane und vegetarische Nahrungsmittel siegelt.

Verlassen Sie sich auf einen starken Partner, um Food Fraud zu vermeiden. Die Experten von SGS Institut Fresenius unterstützen Sie zuverlässig bei der Überwachung Ihrer Lieferkette und der Kontrolle Ihrer Produkte. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre E-Mail!

SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH
Tegeler Weg 33
D-10589 Berlin
t +49 30 34607 - 700
f +49 30 34607 - 710
de.food.berlin@sgs.com
www.institut-fresenius.sgsgroup.de

SGS INSTITUT FRESENIUS IST TEIL DER SGS-GRUPPE, DEM WELTWEIT FÜHRENDEM UNTERNEHMEN IN DEN BEREICHEN PRÜFEN, TESTEN, VERIFIZIEREN UND ZERTIFIZIEREN.

SGS

WHEN YOU NEED TO BE SURE