



Biologische oder biologisch bedingte Gefahren im Februar 2020

Gefahrenquelle	Anzahl
Salmonellen	3
Listeria monocytogenes	
Escherichia coli bzw. pathogene E. coli Stämme bzw. EHEC/STEC	
Bacillus cereus	
Enterobacteriaceae	
Clostridium perfringens/botulinum	
Staphylococcus aureus	
Campylobacter jejuni/spp.	
Cronobacter spp.	
Histamin	
Novovirus	
Hepatitis A	
Hepatitis E	
Schimmelpilze	
Mykotoxine	
Aflatoxine	
Ochratoxin A	
Deoxynivalenol (DON)/Zearalenon	
Tropanalkaloide	1
Schädlinge	
Verderb	2
Gesamtanzahl	6



Biologische oder biologisch bedingte Gefahren im Februar 2020

Betroffene Lebensmittelkategorie	Anzahl
Fisch & Fischerzeugnisse	
Geflügel & Geflügelfleisch	
Nüsse & Nussprodukte	
Fleisch & Fleischerzeugnisse	
Milch & Milchprodukte	
Obst & Gemüse	
Muscheln & Krustentiere	
alkoholfreie Getränke	2
Kräuter & Gewürze	2
Ei & Eiprodukte	
Fette & Öle	
Suppen, Brühen, Soßen	
Getreide & Backwaren	1
Süßwaren	1
Nahrungsergänzungsmittel	
Andere Lebensmittel	
Gesamtanzahl	6

Chemische Gefahren im Februar 2020

Gefahrenquelle	Anzahl
Schwermetalle bzw. Metalle	
Quecksilber	
Cadmium	
Blei	
Zink	
THC-Gehalt überhöht	
Migration	
Pestizide/Insektizid	1
Fipronil	
nicht zugelassene LM/Substanzen/Extrakte/Stoffe	
Farbstoffe	
Sulfit/Sulfitgehalt	
Benzo(a)pyren/ PAK	
Überschreitung von Höchstwerten bei Mineralstoffen	
Antibiotika/Arzneimittel	1
Allergene	3
Jod (zu hoher Gehalt)	
Sonstiges:	
hoher Gehalt flüchtigen org. Verbindungen	
Dioxine	
Acylamidgehalt	
Behandlung mit Kohlenmonoxid	
3-MCPD	
Pyrrolizidinalkaloide	
überhöhter Blausäuregehalt	
Reinigungsflüssigkeit	
Manipulation	
Patulin	
Nitrit	
Fumonisine	
Gärung	
Gesamtanzahl	5



Chemische Gefahren im Februar 2020

Betroffene Lebensmittelkategorie	Anzahl
Fisch & Fischerzeugnisse	
Obst & Gemüse	1
Nahrungsergänzungsmittel	
Nüsse & Nussprodukte	
Getreide & Backwaren	
Fleisch & Fleischerzeugnisse	
Gegenstände mit LM Kontakt	
Ei & Eiprodukte	
Fette & Öle	
Muscheln & Krustentiere	1
Süßwaren	
Suppen, Brühen, Soßen	1
alkoholfreie Getränke	
Kräuter & Gewürze	
Fertiggerichte & Knabberartikel	
Geflügel & Geflügelfleisch	
Milch & Milchprodukte	
Andere Lebensmittel	2
Gesamtanzahl	5



Physikalische Gefahren im Februar 2020

Gefahrenquelle	Anzahl
andere Fremdkörper	
Glas	3
Erstickengefahr	
LM-Bestandteile (z.B. Knochen)	
Kunststoff	5
Gesamtanzahl	8

Betroffene Lebensmittelkategorie	Anzahl
Fisch & Fischerzeugnisse	1
Süßwaren	2
Suppen, Brühen, Soßen	
Getreide & Backwaren	
Geflügel & Geflügelfleisch	
Fleisch & Fleischerzeugnisse	1
Milch & Milchprodukte	2
Nüsse & Nussprodukte	
Obst & Gemüse	
Kräuter & Gewürze	
Muscheln & Krustentiere	
Ei & Eiprodukte	
Nahrungsergänzungsmittel	
Fette & Öle	
Andere Lebensmittel	2
Gesamtanzahl	8



Sonstige Gefahren bzw. Ursachen im Februar 2020

Gefahrenquelle	Anzahl
Kennzeichnung	
Dokumente/Zertifikate fehlen/ weing Eigenkontrollen	
Temperaturüberschreitung	
Illegaler Transport	
Sensorik	
ungeeignete Verpackung	
nicht zugelassener Betrieb	
spezifiziertes Risikomaterial	
falsches MHD	
Gesamtanzahl	0

Betroffene Lebensmittelkategorie	Anzahl
Andere Lebensmittel	
Fleisch & Fleischerzeugnisse	
Süßwaren	
Fisch & Fischerzeugnisse	
Muscheln & Krustentiere	
Getreide & Backwaren	
Kräuter & Gewürze	
Obst & Gemüse	
Suppen, Brühen, Soßen	
Geflügel & Geflügelfleisch	
Ei & Eiprodukte	
Nahrungsergänzungsmittel	
Fette & Öle	
Milch & Milchprodukte	
Nüsse & Nussprodukte	
Gesamtanzahl	0