



**Biologische oder biologisch bedingte Gefahren im April 2018**

<b>Gefahrenquelle</b>	<b>Anzahl</b>	<b>%</b>
Salmonella spp.	8	
Listerien monocytogenes		
Echerichia Coli bzw. pathogene E.Coli Stämme bzw. EHEC/STEC	2	
Bacillus cereus		
Enterobacteriaceae		
Clostridium perfringens/botulinum		
Staphylococcus aureus		
Campylobacter jejuni/spp.		
Cronobacter sakazakii		
Histamin		
Novovirus		
Hepatitis A		
Schimmelpilze		
Mykotoxine		
Aflatoxine		
Ochratoxin A		
Deoxynivalenol (DON)/Zearalenon		
Schädlinge		
Verderb		
<b>Gesamtanzahl</b>	<b>10</b>	<b>100%</b>

**Biologische oder biologisch bedingte Gefahren im April 2018**

<b>Betroffene Lebensmittelkategorie</b>	<b>Anzahl</b>	<b>%</b>
Fisch & Fischerzeugnisse		
Geflügel & Geflügelfleisch		
Nüsse & Nussprodukte		
Fleisch & Fleischerzeugnisse	2	
Milch & Milchprodukte	2	
Obst & Gemüse		
Muscheln & Krustentiere		
alkoholfreie Getränke		
Kräuter & Gewürze	1	
Ei & Eiprodukte	5	
Fette & Öle		
Suppen, Brühen, Soßen		
Getreide & Backwaren		
Süßwaren		
Nahrungsergänzungsmittel		
Andere Lebensmittel		
<b>Gesamtanzahl</b>	<b>10</b>	<b>100%</b>

**Chemische Gefahren im April 2018**

<b>Gefahrenquelle</b>	<b>Anzahl</b>	<b>%</b>
Schwermetalle bzw. Metalle		
Quecksilber		
Cadmium		
Blei		
Zink		
Migration		
Pestizide/Insektizid		
Fipronil		
nicht zugelassene LM/Substanzen/Extrakte/Stoffe		
Farbstoffe		
Sulfit/Sulfitgehalt		
Benzo(a)pyren/ PAK		
Überschreitung von Höchstwerten bei Vitaminen		
Antibiotika/Arzneimittel		
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		
<b>Gesamtanzahl</b>	<b>3</b>	<b>100%</b>



**Chemische Gefahren im April 2018**

<b>Betroffene Lebensmittelkategorie</b>	<b>Anzahl</b>	<b>%</b>
Fisch & Fischerzeugnisse		
Obst & Gemüse		
Nahrungsergänzungsmittel		
Nüsse & Nussprodukte		
Getreide & Backwaren		
Fleisch & Fleischerzeugnisse	1	
Gegenstände mit LM Kontakt		
Ei & Eiprodukte		
Fette & Öle		
Muscheln & Krustentiere		
Süßwaren	2	
Suppen, Brühen, Soßen		
alkoholfreie Getränke		
Kräuter & Gewürze		
Fertiggerichte & Knabberartikel		
Geflügel & Geflügelfleisch		
Milch & Milchprodukte		
Andere Lebensmittel		
<b>Gesamtanzahl</b>	<b>3</b>	<b>100%</b>

**Physikalische Gefahren im April 2018**

<b>Gefahrenquelle</b>	<b>Anzahl</b>	<b>%</b>
andere Fremdkörper	2	
Glas	1	
Erstickungsgefahr		
LM-Bestandteile (z.B. Knochen)		
Kunststoff	2	
<b>Gesamtanzahl</b>	<b>5</b>	<b>100%</b>

<b>Betroffene Lebensmittelkategorie</b>	<b>Anzahl</b>	<b>%</b>
Fisch & Fischerzeugnisse		
Süßwaren		
Suppen, Brühen, Soßen	1	
Getreide & Backwaren	2	
Geflügel & Geflügelfleisch		
Fleisch & Fleischerzeugnisse	1	
Milch & Milchprodukte		
Nüsse & Nussprodukte		
Obst & Gemüse		
Kräuter & Gewürze		
Muscheln & Krustentiere		
Ei & Eiprodukte		
Nahrungsergänzungsmittel		
Fette & Öle		
Andere Lebensmittel	1	
<b>Gesamtanzahl</b>	<b>5</b>	<b>100%</b>

**Sonstige Gefahren bzw. Ursachen im April 2018**

<b>Gefahrenquelle</b>	<b>Anzahl</b>	<b>%</b>
Kennzeichnung		
Dokumente/Zertifikate fehlen/ weing Eigenkontrollen		
Temperaturüberschreitung		
Illegaler Transport		
Sensorik	1	
ungeeignete Verpackung		
nicht zugelassener Betrieb		
spezifiziertes Risikomaterial		
falsches MHD	1	
<b>Gesamtanzahl</b>	<b>2</b>	

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