



Biologische oder biologisch bedingte Gefahren im Februar 2018

Gefahrenquelle	Anzahl	%
Salmonella spp.		
Listerien monocytogenes		
Echerichia Coli bzw. pathogene E.Coli Stämme bzw. EHEC/STEC		
Bacillus cereus		
Enterobacteriaceae		
Clostridium perfringens/botulinum		
Staphylococcus aureus		
Campylobacter jejuni/spp.	1	
Histamin		
Novovirus	1	
Hepatitis A	1	
Schimmelpilze	1	
Mykotoxine		
Aflatoxine		
Ochratoxin A		
Deoxynivalenol (DON)/Zearalenon		
Schädlinge	1	
Verderb	1	
Gesamtanzahl	6	100%



Biologische oder biologisch bedingte Gefahren im Februar 2018

Betroffene Lebensmittelkategorie	Anzahl	%
Fisch & Fischerzeugnisse	1	
Geflügel & Geflügelfleisch		
Nüsse & Nussprodukte		
Fleisch & Fleischerzeugnisse		
Milch & Milchprodukte		
Obst & Gemüse	1	
Muscheln & Krustentiere		
alkoholfreie Getränke	1	
Kräuter & Gewürze		
Ei & Eiprodukte	1	
Fette & Öle		
Suppen, Brühen, Soßen		
Getreide & Backwaren		
Süßwaren	2	
Nahrungsergänzungsmittel		
Andere Lebensmittel		
Gesamtanzahl	6	100%

Chemische Gefahren im Februar 2018

Gefahrenquelle	Anzahl	%
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	1	
Antibiotika/Arzneimittel		
Allergene	4	
Jod (zu hoher Gehalt)		
Sonstiges:		
hoher Gehalt flüchtigen org. Verbindungen		
Dioxine		
Acylamidgehalt		
Behandlung mit Kohlenmonoxid		
3-MCPD		
Pyrrolizidinalkaloide		
überhöhter Blausäuregehalt		
Reinigungsflüssigkeit		
Manipulation		
Patulin		
Nitrit		
Gesamtanzahl	5	100%



Chemische Gefahren im Februar 2018

Betroffene Lebensmittelkategorie	Anzahl	%
Fisch & Fischerzeugnisse		
Obst & Gemüse		
Nahrungsergänzungsmittel	1	
Nüsse & Nussprodukte		
Getreide & Backwaren		
Fleisch & Fleischerzeugnisse		
Gegenstände mit LM Kontakt		
Ei & Eiprodukte		
Fette & Öle		
Muscheln & Krustentiere		
Süßwaren		
Suppen, Brühen, Soßen		
alkoholfreie Getränke		
Kräuter & Gewürze	1	
Fertiggerichte & Knabberartikel	3	
Geflügel & Geflügelfleisch		
Milch & Milchprodukte		
Andere Lebensmittel		
Gesamtanzahl	5	100%

Physikalische Gefahren im Februar 2018

Gefahrenquelle	Anzahl	%
andere Fremdkörper	5	
Glas	1	
Erstickungsgefahr		
LM-Bestandteile (z.B. Knochen)		
Kunststoff	1	
Gesamtanzahl	7	100%

Betroffene Lebensmittelkategorie	Anzahl	%
Fisch & Fischerzeugnisse		
Süßwaren		
Suppen, Brühen, Soßen		
Getreide & Backwaren	4	
Geflügel & Geflügelfleisch		
Fleisch & Fleischerzeugnisse	2	
Milch & Milchprodukte	1	
Nüsse & Nussprodukte		
Obst & Gemüse		
Kräuter & Gewürze		
Muscheln & Krustentiere		
Ei & Eiprodukte		
Nahrungsergänzungsmittel		
Fette & Öle		
Andere Lebensmittel		
Gesamtanzahl	7	100%

Sonstige Gefahren bzw. Ursachen im Februar 2018

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

Gesamtanzahl	1	
---------------------	----------	--

Betroffene Lebensmittelkategorie	Anzahl	%
Andere Lebensmittel	1	
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	1	