



Biologische oder biologisch bedingte Gefahren im November 2018

Gefahrenquelle	Anzahl	%
Salmonellen	1	
Listeria monocytogenes		
Escherichia coli bzw. pathogene E. coli Stämme bzw. EHEC/STEC	2	
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		
Schädlinge		
Verderb		
Gesamtanzahl	3	100%

Biologische oder biologisch bedingte Gefahren im November 2018

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

Chemische Gefahren im November 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		
Antibiotika/Arzneimittel		
Allergene	2	
Jod (zu hoher Gehalt)		
Sonstiges:		
hoher Gehalt flüchtigen org. Verbindungen		
Dioxine		
Acylamidgehalt		
Behandlung mit Kohlenmonoxid		
3-MCPD		
Pyrrolizidinalkaloide		
überhöhter Blausäuregehalt	1	
Reinigungsflüssigkeit		
Manipulation		
Patulin		
Nitrit		
Fumonisine		
Gesamtanzahl	3	100%



Chemische Gefahren im November 2018

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

Physikalische Gefahren im November 2018

Gefahrenquelle	Anzahl	%
andere Fremdkörper	2	
Glas	1	
Erstickungsgefahr		
LM-Bestandteile (z.B. Knochen)		
Kunststoff	1	
Gesamtanzahl	4	100%

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

Sonstige Gefahren bzw. Ursachen im November 2018

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

Betroffene Lebensmittelkategorie	Anzahl	%
Andere Lebensmittel		
Fleisch & Fleischerzeugnisse		
Süßwaren	2	
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	2	