



Biologische oder biologisch bedingte Gefahren im Juli 2018

Gefahrenquelle	Anzahl	%
Salmonellen		
Listeria monocytogenes	2	
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		
Schädlinge		
Verderb		
Gesamtanzahl	2	100%



Biologische oder biologisch bedingte Gefahren im Juli 2018

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

Chemische Gefahren im Juli 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)	2	
Sonstiges:		
hoher Gehalt flüchtigen org. Verbindungen		
Dioxine		
Acylamidgehalt		
Behandlung mit Kohlenmonoxid		
3-MCPD		
Pyrrolizidinalkaloide		
überhöhter Blausäuregehalt		
Reinigungsflüssigkeit		
Manipulation		
Patulin		
Nitrit		
Gesamtanzahl	4	100%



Chemische Gefahren im Juli 2018

Betroffene Lebensmittelkategorie	Anzahl	%
Fisch & Fischerzeugnisse		
Obst & Gemüse		
Nahrungsergänzungsmittel		
Nüsse & Nussprodukte		
Getreide & Backwaren		
Fleisch & Fleischerzeugnisse		
Gegenstände mit LM Kontakt		
Ei & Eiprodukte		
Fette & Öle		
Muscheln & Krustentiere		
Süßwaren	1	
Suppen, Brühen, Soßen		
alkoholfreie Getränke		
Kräuter & Gewürze		
Fertiggerichte & Knabberartikel		
Geflügel & Geflügelfleisch		
Milch & Milchprodukte		
Andere Lebensmittel	3	
Gesamtanzahl	4	100%



Physikalische Gefahren im Juli 2018

Gefahrenquelle	Anzahl	%
andere Fremdkörper		
Glas		
Erstickengefahr		
LM-Bestandteile (z.B. Knochen)		
Kunststoff		
Gesamtanzahl	0	100%

Betroffene Lebensmittelkategorie	Anzahl	%
Fisch & Fischerzeugnisse		
Süßwaren		
Suppen, Brühen, Soßen		
Getreide & Backwaren		
Geflügel & Geflügelfleisch		
Fleisch & Fleischerzeugnisse		
Milch & Milchprodukte		
Nüsse & Nussprodukte		
Obst & Gemüse		
Kräuter & Gewürze		
Muscheln & Krustentiere		
Ei & Eiprodukte		
Nahrungsergänzungsmittel		
Fette & Öle		
Andere Lebensmittel		
Gesamtanzahl	0	100%



Sonstige Gefahren bzw. Ursachen im Juli 2018

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	