



**Biologische oder biologisch bedingte Gefahren im Dezember 2022**

Gefahrenquelle	Anzahl	
Salmonellen	5	Quark, Schoko, Pfeffer
Listeria monocytogenes	1	Ente
Escherichia coli bzw. pathogene E. coli Stämme bzw. EHEC/STEC	2	Mehl, Käse
Bacillus cereus		
Enterobacteriaceae		
Clostridium perfringens/botulinum		
Staphylococcus aureus		
Campylobacter jejuni/spp.		
Cronobacter spp.		
Listeria spp.		
Histamin		
Novovirus		
Hepatitis A		
Hepatitis E		
Schimmelpilze		
Mykotoxine		
Aflatoxine		
Ochratoxin A		
Deoxynivalenol (DON)/Zearalenon		
Tropanalkaloide		
Schädlinge		
Verderb		
<b>Gesamtanzahl</b>	<b>8</b>	

**Biologische oder biologisch bedingte Gefahren im Dezember 2022**

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

**Chemische Gefahren im Dezember 2022**

<b>Gefahrenquelle</b>	<b>Anzahl</b>
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	
Allergene	
Jod (zu hoher Gehalt)	
Sonstiges:	
Sonstiges:	
hoher Gehalt flüchtigen org. Verbindungen	
Dioxine	
Acylamidgehalt	
Behandlung mit Kohlenmonoxid	
3-MCPD	
Pyrrolizidinalkaloide	
überhöhter Blausäuregehalt	
Reinigungsflüssigkeit	
Manipulation	
Patulin	
Nitrit	
Fumonisine	
Gärung	
Morphin	
<b>Gesamtanzahl</b>	<b>1</b>



**Chemische Gefahren im Dezember 2022**

<b>Betroffene Lebensmittelkategorie</b>	<b>Anzahl</b>
Fisch & Fischerzeugnisse	
Obst & Gemüse	
Nahrungsergänzungsmittel	
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	
Geflügel & Geflügelfleisch	
Milch & Milchprodukte	
Andere Lebensmittel	
<b>Gesamtanzahl</b>	<b>1</b>

**Physikalische Gefahren im Dezember 2022**

<b>Gefahrenquelle</b>	<b>Anzahl</b>
andere Fremdkörper	3
Glas	3
Erstickengefahr	1
LM-Bestandteile (z.B. Knochen)	
Kunststoff	3
<b>Gesamtanzahl</b>	<b>10</b>

<b>Betroffene Lebensmittelkategorie</b>	<b>Anzahl</b>
Fisch & Fischerzeugnisse	
Süßwaren	1
Suppen, Brühen, Soßen	1
Getreide & Backwaren	1
Geflügel & Geflügelfleisch	
Fleisch & Fleischerzeugnisse	
Milch & Milchprodukte	1
Nüsse & Nussprodukte	
Obst & Gemüse	
Kräuter & Gewürze	
Muscheln & Krustentiere	
Ei & Eiprodukte	
Nahrungsergänzungsmittel	
Fette & Öle	
Andere Lebensmittel	6
<b>Gesamtanzahl</b>	<b>10</b>

**Sonstige Gefahren bzw. Ursachen im Dezember 2022**

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

<b>Betroffene Lebensmittelkategorie</b>	<b>Anzahl</b>
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	
<b>Gesamtanzahl</b>	<b>1</b>