

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

<b>Gefahrenquelle</b>	<b>Anzahl</b>	<b>%</b>
Salmonellen	3	
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	1	
Schimmelpilze		
Mykotoxine	2	
Aflatoxine	1	
Ochratoxin A	1	
Deoxynivalenol (DON)/Zearalenon		
Schädlinge		
Verderb		
<b>Gesamtanzahl</b>	<b>10</b>	<b>100%</b>



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

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

**Chemische Gefahren im Mai 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		
Jod (zu hoher Gehalt)		
Sonstiges:		
hoher Gehalt flüchtigen org. Verbindungen		
Dioxine		
Acylamidgehalt		
Behandlung mit Kohlenmonoxid		
3-MCPD		
Pyrrolizidinalkaloide		
überhöhter Blausäuregehalt		
Reinigungsflüssigkeit		
Manipulation		
Patulin	1	
Nitrit		
<b>Gesamtanzahl</b>	<b>1</b>	<b>100%</b>



**Chemische Gefahren im Mai 2018**

<b>Betroffene Lebensmittelkategorie</b>	<b>Anzahl</b>	<b>%</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	1	
Kräuter & Gewürze		
Fertiggerichte & Knabberartikel		
Geflügel & Geflügelfleisch		
Milch & Milchprodukte		
Andere Lebensmittel		
<b>Gesamtanzahl</b>	<b>1</b>	<b>100%</b>

**Physikalische Gefahren im Mai 2018**

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

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



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

<b>Gefahrenquelle</b>	<b>Anzahl</b>	<b>%</b>
Kennzeichnung		
Dokumente/Zertifikate fehlen/ weing Eigenkontrollen		
Temperaturüberschreitung		
Illegaler Transport		
Sensorik		
ungeeignete Verpackung		
nicht zugelassener Betrieb		
spezifiziertes Risikomaterial		
falsches MHD		
<b>Gesamtanzahl</b>	<b>0</b>	

<b>Betroffene Lebensmittelkategorie</b>	<b>Anzahl</b>	<b>%</b>
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		
<b>Gesamtanzahl</b>	<b>0</b>	