

TABELLE 1 - LBK-RISIKOFAKTOREN (Quelle: CDC)

KONTAMINATIONSFAKTOREN		Beispiele:
C1	Toxine oder Chemikalien, die natürlicherweise in Lebensmitteln enthalten sind.	Vorhandensein von Histamin in Fisch, das das Histamin-Intoleranz-Syndrom verursachen kann.
C2	Giftige Substanzen oder Infektionserreger, die Lebensmitteln absichtlich zugesetzt werden, um sie zu schädigen.	Vorsätzlicher Zusatz von Zyanid zu einem Lebensmittel zum Zwecke der Vergiftung einer Person.
C3	Giftige Stoffe, die versehentlich/unbeabsichtigt Lebensmitteln zugesetzt werden.	Unbeabsichtigte Kontamination eines Lebensmittels mit einem Reinigungsmittel.
C4	Giftige Inhaltsstoffe, wenn sie in großen Mengen eingenommen und versehentlich Lebensmitteln zugesetzt werden.	Zu hohe Nitritgehalte in verarbeiteten Fleischerzeugnissen.
C5	Behälter oder Geräte, die zur Lagerung oder zum Transport von Lebensmitteln verwendet werden, die giftige Stoffe enthalten.	Verwendung von verzinkten Behältern zur Lagerung von säurehaltigen Lebensmitteln/Getränken und deren anschließende Verunreinigung.
C6	Kontamination des Lebensmittels durch Tiere oder andere Umweltressourcen zum Zeitpunkt der endgültigen Zubereitung/des Verkaufs des Lebensmittels.	Ein defektes Dach, durch das Wasser in einen Kühlraum eindringen und gelagerte Lebensmittel kontaminieren kann.
C7	Kontamination der Lebensmittel durch Tiere oder andere Umweltressourcen vor dem letzten Punkt der Lebensmittelzubereitung.	Bewässerung von Nutzpflanzen mit kontaminiertem Wasser.
C8	Kreuzkontamination von Lebensmitteln, wobei infizierte Arbeitnehmer, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, als Infektionsquelle ausgeschlossen sind.	Zubereitung eines verzehrfertigen Lebensmittels mit demselben Schneidebrett, mit dem kontaminiertes rohes Geflügel geschnitten wurde.
C9	Kreuzkontamination der Lebensmittel durch direkten Kontakt mit infizierten Arbeitnehmern, die mit Lebensmitteln arbeiten (Fehlen von Handschuhen).	Zubereitung von kontaminierten Würsten ohne Handschuhe.
C10	Kreuzkontamination der Lebensmittel durch indirekten Kontakt der Lebensmittel mit infizierten Arbeitnehmern, die mit Lebensmitteln arbeiten (Vorhandensein von Handschuhen).	Zubereitung von Wurstwaren, die durch das Tragen von Handschuhen kontaminiert werden, die nach dem Husten nicht gewechselt wurden.

C11	Kreuzkontamination von Lebensmitteln durch infizierte Arbeitnehmer, die mit Lebensmitteln arbeiten, ohne zu wissen, womit sie in Kontakt gekommen sind.	Kontaminierung von Würstchen bei der Zubereitung, ohne zu wissen, ob Handschuhe getragen wurden.
C12	Direkte oder indirekte Kontamination des Lebensmittels durch andere Personen als Arbeitnehmer, die mit Lebensmitteln arbeiten.	Eine erkrankte Person nahm an einer Veranstaltung teil, wodurch sie fertige Lebensmittel in einer Buffetlinie verunreinigte, indem sie mit dem Essen hantierte, bevor jemand anderes es verzehrte.
C13	Andere Quellen der Verunreinigung.	Eine Form der Kontamination, die nicht in die oben genannten Kategorien passt.
PROLIFERATIONSFAKTOREN		
P1	Versäumnis, die Temperatur von Lebensmitteln während der Zubereitung zu kontrollieren.	Unsachgemäßes Auftauen (bei Raumtemperatur oder z.B. in auftauendem Wasser über längere Zeit).
P2	Versäumnis, die Temperatur von Lebensmitteln beim Servieren oder Auslegen zu kontrollieren.	Keine Zeit- oder Temperaturkontrollmessungen an einer Buffetlinie.
P3	Unzureichende Kühlraumtemperatur aufgrund einer Fehlfunktion des Kühlgeräts.	Funktionsstörung in einem Kühlhaus.
P4	Unzureichende Kühlschranktemperatur aufgrund falscher Vorgehensweisen.	Voll gestopfter Kühlschrank, der eine schlechte Luftzirkulation verursacht.
P5	Unzureichende Heißhaltetemperatur aufgrund einer Fehlfunktion des Geräts.	Funktionsstörung eines Dampftisches.
P6	Unzureichende Kühlschranktemperatur aufgrund falscher Praktiken.	Unsachgemäße Wartung eines Dampftisches.
P7	Unsachgemäße Kühlung von Lebensmitteln.	Kühlung großer Mengen, die keine angemessene Kühlung zulassen.
P8	Längere Kühlung von Lebensmitteln über einen im Hinblick auf das Lebensmittel und den Erreger unsicheren Zeitraum.	Wachstum von Listerien nach Kühlung von Aufschnitt für mehr als 7 Tage.
P9	Unzureichende sauerstoffreduzierte Verpackung.	Fehlen einer Verpackung unter kontrollierter Atmosphäre für Trockenfleisch.
P10	Temperaturunabhängige Verfahren zur Verhinderung der Vermehrung von Krankheitserregern wurden unzureichend durchgeführt.	Unzureichende Säuerung (niedrige Konzentration von säurehaltigen Zutaten) in selbst verpackten Lebensmitteln.

P11	Andere Situationen, die mikrobielles Wachstum oder die Bildung von Toxinen begünstigten oder ermöglichten.	Ein Faktor, der das Wachstum, die Vermehrung, die Vermehrung oder die Konzentration von bakteriellen Erregern fördert, aber in keine der anderen definierten Kategorien fällt.
ÜBERLEBENSFAKTOREN		
S1	Unzureichende Zeit- und Temperaturkontrolle während des ersten Kochens/der ersten Wärmebehandlung von Lebensmitteln.	Unzureichendes Garen von Fleisch/Geflügel vor dem Servieren.
S2	Unzureichende Kontrolle von Zeit und Temperatur beim Erhitzen der Speisen.	Erhitzen von Saucen oder Braten auf eine Temperatur, die nicht ausreicht, um die Kontamination unter eine infektiöse Dosis zu senken
S3	Unzureichende Kontrolle von Zeit und Temperatur beim Einfrieren von Lebensmitteln zur Abtötung von Krankheitserregern	Unsachgemäßes Einfrieren von rohem Fisch, der für Sushi-Gerichte bestimmt ist.
S4	Unzureichende nicht temperaturabhängige Verfahren, die bei Lebensmitteln angewendet werden, um das Überleben von Krankheitserregern zu verhindern.	Unzureichende Säuerung von unpasteurisiertem Fruchtsaft, in dem der zu hohe pH-Wert das Überleben von E. coli ermöglichte.
S5	Es wurde kein Versuch unternommen, den Schadstoff durch anfängliches Kochen/Hitzebehandlung, Einfrieren oder chemische Verarbeitung zu inaktivieren.	Verwendung von nicht pasteurisierter Milch in Zubereitungen.
S6	Andere Prozessfehler, die dem Erreger das Überleben ermöglichen	Ein Überlebensfaktor, der in keine der anderen definierten Kategorien passt.