

Typ av livsmedel	Mikrobiologiska faror	Kemiska faror
Nötkött och nötköttsprodukter	EHEC/STEC Salmonella Listeria monocytogenes Staphylococcus aureus	Dioxiner och PCB Restsubstanser* Biogena aminer
Griskött och grisköttsprodukter	Salmonella Yersinia enterocolitica Listeria monocytogenes Staphylococcus aureus Trikiner (vildsvin)	Dioxiner och PCB Restsubstanser* Tillsatser
Får och lammkött och produkter av dessa	EHEC/STEC Salmonella Listeria monocytogenes Staphylococcus aureus	Dioxiner och PCB Restsubstanser* Tillsatser
Fjäderfäkött och produkter av fjäderfäkött	Salmonella Campylobacter Staphylococcus aureus Listeria monocytogenes	Restsubstanser* Tillsatser
Fisk, fiskprodukter	Listeria monocytogenes Parasiter	Allergener Histamin Ciguatera-toxin Vaxestrar (oljafisk och Escolar) Dioxiner och PCB Restsubstanser*
Skaldjur inklusive tvåskaliga blötdjur, skaldjursprodukter	Salmonella Shigella Staphylococcus aureus Listeria monocytogenes Norovirus Hepatit A-virus	Allergener Algtoxiner Restsubstanser* Tungmetaller Tillsatser
Ägg, äggprodukter	Salmonella Staphylococcus aureus Bacillus cereus	Allergener Dioxiner och PCB Restsubstanser* Tillsatser

Typ av livsmedel	Mikrobiologiska faror	Kemiska faror
Opastöriserad mjölk och produkter av opastöriserad mjölk	Salmonella Campylobacter EHEC/STEC Staphylococcus aureus Bacillus cereus Listeria monocytogenes	Allergener Biogena aminer Dioxiner och PCB Restsubstanser* Tillsatser
Pastöriserad mjölk och produkter av pastöriserad mjölk	Listeria monocytogenes Stafylococcus aureus Bacillus cereus	Allergener Biogena aminer Dioxiner och PCB Restsubstanser* Tillsatser
Glass	Bacillus cereus Listeria monocytogenes Salmonella Staphylococcus aureus	Allergener Dioxiner och PCB Restsubstanser* Tillsatser
Mjölkpulver, vasslepulver	Bacillus cereus Salmonella	Allergener Dioxiner och PCB PAH Restsubstanser*
Spannmål, spannmålsprodukter	Bacillus cereus	Allergener Mykotoxiner PAH Akrylamid Tungmetaller Tropanalkaloider

Typ av livsmedel	Mikrobiologiska faror	Kemiska faror
Frukt, bär och grönsaker	Salmonella EHEC/STEC Campylobacter Shigella Yersinia Listeria monocytogenes Norovirus Hepatit A-virus Vattenburna parasiter	Allergener Mykotoxiner glykoalkaloider (potatis) Akrylamid (potatis- och katrinplommonprodukter) Pesticider Nitrat (rucola, rödbetor och spenat)
Groddar	Salmonella EHEC/STEC	Allergener Mykotoxiner
Kryddor	Salmonella Bacillus cereus	Pesticider Dioxiner och PCB Tillsatser
Nötter och fröer	Salmonella	Allergener Mykotoxiner
Bageri- och konditoriprodukter	Staphylococcus aureus Bacillus cereus Salmonella Norovirus Hepatit A-virus	Allergener Mykotoxiner Tillsatser
Kakaopulver	Salmonella	Allergener Mykotoxiner Kadmium PAH

Typ av livsmedel	Mikrobiologiska faror	Kemiska faror
Konfektyr, chokladprodukter	Salmonella	Allergener Färgämnen PAH Kadmium
Helkonserver	Clostridium botulinum	Metaller (Bly, Tenn) Bisfenol A
Fett, oljor		PAH Allergener Erukasyra (raps)
Dricksvatten, is	Fekal förorening med bakterier, virus, parasiter	
Färdiglagad mat	Beroende av produkt och process	Beroende av produkt och process
Rökt och grillat kött och fisk, rökta kött- och fiskprodukter	Listeria Salmonella EHEC/STEC	PAH Biogena aminer Tillsatser
Honung		Restsubstanser* HMF, hydrometylfurfural

\* Restsubstanser är ett begrepp för otillåtna hormoner, läkemedel och vissa miljögifter