

Lebensmittelwarnung: Hohe Konzentration von Schimmelpilzgiften im Weissmaisdunst von „Mago“

MHD: 02.2016 - Da viele Verbraucher die in Grenznähe leben, auch dort einkaufen bitten wir um Beachtung dieser Meldung

Lebensmittelsicherheit, öffentliche Warnung: Schimmelpilzgifte im Weissmaisdunst der Marke Mago

Im Weissmaisdunst (Kukuruzno belo brašno) der Marke Mago wurden verschiedene Schimmelpilzgifte (Fumonisine, Deoxynivalenol und Zearalenon) nachgewiesen. Eine Gesundheitsgefährdung kann nicht ausgeschlossen werden.



Das BLV empfiehlt, dieses Weissmaismehl nicht zu konsumieren. Das betroffene Produkt wurde sofort vom Markt genommen.

Das Schweizer Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) wurde über das massive Vorhandensein der Schimmelpilzgifte Fumonisine, Deoxynivalenol und Zearalenon im Weissmaisdunst informiert. Der Verkauf des Produktes wurde gestoppt.

Das Produkt wurde in verschiedenen Läden schweizweit verkauft. Das BLV empfiehlt Personen, welche den Weissmaisdunst mit dem erwähnten Haltbarkeitsdatum gekauft haben, diesen nicht zu konsumieren.

Die beschriebenen Schimmelpilzgifte können bei Mensch und Tier zu Erbrechen führen und das

Risiko für die Entstehung von Krebs erhöhen.

Quelle: Schweizer Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV)

[ig_icon icon="generic-notice" size="large"] **Betroffener Artikel**

Produkt:	Mago Weissmaisdunst - Kukuruzno belo brasno
Rückruf durch:	Behördliche Warnung
Grund der Warnung:	Schimmelpilzgifte / Mykotoxine
Verkaufspackung:	1 kg
Haltbarkeit (MHD):	02/2016
Quelle:	Behördenmeldung

Rückgabe? **unbekannt** | Rückerstattung? **unbekannt** | Kassenbon
notwendig? **Nein**