

Rückruf: Salmonellen in „Tillman’s Frische Zwiebelmettwurst“ via Aldi-Nord

Aldi-Nord informiert über den Rückruf des Artikels „Tillman’s Frische Zwiebelmettwurst“ des Herstellers „Tillman’s Qualitätsmetzgerei“ mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum 20.06.2017. Wie das Unternehmen mitteilt, wurden in einer Probe Tillman’s Frische Zwiebelmettwurst Salmonellen festgestellt. Salmonellen können Magen-Darm-Erkrankungen wie z.B. Durchfall hervorrufen. Der o.g. Artikel sollte daher nicht mehr verzehrt werden.

☒ Betroffener Artikel



Produkt: Tillman’s Frische Zwiebelmettwurst - QS
Gewicht: 200 g
Mindesthaltbarkeitsdatum: 20.06.2017
Hersteller: Tillman’s Qualitätsmetzgerei
Verkauf via ALDI Nord

Im Sinne des vorbeugenden Verbraucherschutzes haben wir den Artikel „Tillman’s Frische Zwiebelmettwurst“ des Herstellers „Tillman’s Qualitätsmetzgerei“ mit dem o.g. Mindesthaltbarkeitsdatum aus dem Verkauf genommen.

Kunden werden aufgefordert, betroffene Artikel in Aldi-Nord Filialen zurückzubringen. Der Kaufpreis wird Ihnen selbstverständlich zurückerstattet.

Andere Mindesthaltbarkeitsdaten dieses Artikels und andere Artikel des Herstellers „Tillman’s Qualitätsmetzgerei“ sind nicht betroffen.

Produktabbildung: Aldi-Nord

ACHTUNG!

Vom Verzehr der Produkte aus der angegebenen Produktcharge wird dringend abgeraten. Sollten sich nach dem Verzehr untenstehende Symptome zeigen, suchen sie unverzüglich ihren Hausarzt auf

Der Verzehr von mit Salmonella-Bakterien belasteten Lebensmitteln kann Unwohlsein,

Durchfall, evtl. Erbrechen, und Fieber auslösen. Verbraucher müssten in diesem Fall einen Arzt aufsuchen, und sofort auf Verdacht auf Salmonella hinweisen. Die Inkubationszeit nach Verzehr beträgt i.d.R. 48 Stunden, selten bis zu 3 Tage. Diese Symptome können bei Kleinkindern, immungeschwächten und älteren Menschen verstärkt auftreten

