

Rückruf: Listerien in „Nordischer Fischteller“ von Gabriel

In Koordination mit der belgischen Agentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette (AFSCA), wird das Produkt „Nordischer Fischteller“ des Inverkehrbringers Gabriel S. C. zurückgerufen, nachdem bei mikrobiologischen Kontrollen Listerien (*Listeria monocytogenes*) nachgewiesen wurden.

Möglicherweise wurde betroffener Fisch auch in Deutschland verkauft

☒ **Betroffener Artikel**



Produkt: Nordischer Fischteller (Assiette nordique)

Marke: Gabriel

Lotnummer: 17 EWYC

MHD (DLC): 06/07/2017 | 08/07/2017 | 12/07/2017 | 14/07/2017 | 15/07/2017 | 16/07/2017

Verpackung: Kunststoffolie

Inhalt: 150g

Verkaufsstellen in Belgien: Cora, Spar, Spar concept, Eurospar, ABC, Alvo

Gabriel S. C. ruft Endkunden auf, vorhandenen Fisch nicht zu konsumieren. Betroffene Packungen können gegen Kaufpreiserstattung in den jeweiligen Verkaufsstätten zurückgegeben werden

ACHTUNG! Gesundheitsgefahr!

Verbraucherinnen und Verbraucher, die eines oder mehrere dieser Produkte erworben haben, sollten unbedingt auf den Konsum verzichten

Listerien können neben Übelkeit, Erbrechen oder Durchfall nach dem Verzehr betroffener Lebensmittel auch nach längerer Inkubationszeit (z.T. über 3 Wochen) Symptome ähnlich eines grippalen Infekts auslösen. Hierbei ist insbesondere die Gesundheit von Schwangeren, kleineren Kindern und Immungeschwächten gefährdet. Sollten oben genannte Symptome auftreten, suchen Sie umgehend Ihrem Hausarzt auf.

Eine Listeriose verläuft bei gesunden Menschen meist harmlos oder wird sogar kaum bemerkt. Werden besonders viele Erreger aufgenommen, kann es zu Fieber und Durchfällen kommen. Kleinkinder oder Menschen mit geschwächter Immunabwehr, wie frisch Operierte, Aids- oder Krebspatienten und Diabetiker können schwer erkranken.

Der Ausbruch der Erkrankung kann bis zu acht Wochen nach Aufnahme der Bakterien erfolgen. Listerien können Sepsen („Blutvergiftungen“) oder Meningitiden (Hirnhautentzündungen) verursachen, die mit Antibiotika behandelt werden können, aber dennoch in 30 Prozent der Fälle zum Tode führen.

Besonders bei Schwangeren ist eine Listeriose sehr gefährlich, da sie fatale Folgen für das ungeborene Kind haben kann. Es kann zu Frühgeburt, schweren Schädigungen oder sogar zum Absterben des Fötus kommen. Die Schwangere hingegen bemerkt die Erkrankung oft nicht einmal.

[ig_button size="medium" color="red" style="normal"
link="https://produktwarnung.eu/pweu/wp-content/uploads/2016/02/verbrauchertipps_schutz_vor_lebensmittelbedingten_infektionen_mit_listerien.pdf" target="_blank"]PDF - Schutz vor Infektionen mit Listerien[/ig_button]

