

Rückruf: Gesundheitsgefahr - Bacillus Cereus in GÜLCAN gemahlenem Ingwer

Die Nergiz-Grossmarkt GmbH informiert über den Rückruf des Artikels **Ingwer Gemahlen der Marke GÜLCAN** in der 150g Abfüllung und verschiedenen Mindesthaltbarkeitsdaten. Wie mitgeteilt wird, wurde in einer Probe des oben genannten Produktes eine erhöhte Anzahl von Bacillus cereus nachgewiesen.

Vom Verzehr des Produktes aus den angegebenen Produktchargen wird dringend abgeraten.

☒ Betroffener Artikel



Ingwer Gemahlen der Marke GÜLCAN

Inhalt: 150g

Losnummer / MHD: AF-GP-0224 G840: 03.09.2028, 12.12.2028, 03.02.2029

Losnummer / MHD: AF-GP-0224 G672: 11.02.2029

Betroffene Artikel können gegen Erstattung des Kaufpreises – auch ohne Kassenbon – in den Verkaufsstellen zurückgegeben werden.

[Kundeninformation >](#)

Verbrauchern, die eines der oben aufgeführten Produkte bereits verzehrt haben und im unmittelbaren Zusammenhang damit gesundheitliche Probleme verspüren, empfehlen wir, ihren Arzt zu konsultieren.

Produktabbildung: Nergiz-Grossmarkt GmbH

Infobox Bacillus Cereus

Bacillus cereus ist ein Lebensmittel vergiftendes Bakterium, das besonders im Reis auftritt. Bacillus cereus-Sporen, die im rohen Reis vorkommen, überleben das Kochen und vermehren sich, wenn der Reis unterhalb von 65 °C warmgehalten oder aufgewärmt wird. Durch Warmhalten oberhalb dieser Temperatur wird die Ausbreitung des Bakteriums verhindert, was sich Reiskocher mit ihrer Warmhaltefunktion zunutze machen. Es kann jedoch auch über Staub- und Erdpartikel in die Nahrung (Gewürze, Trockenpilze, Milch) gelangen.

Bacillus cereus bildet bei Keimzahlen von über 100.000/g Lebensmittel zwei für Lebensmittelvergiftungen verantwortliche Toxine, wobei auch Vergiftungsfälle bekannt sind, bei denen die Konzentration deutlich darunter bis herunter zu 6.000/g lag

Unterschieden werden zwei verschiedene Toxintypen

Erbrechens-Toxin (emetisches Toxin, Cereulid): Die Aufnahme des toxinhaltigen Lebensmittels führt nach 0,5 bis 6 Stunden zu Übelkeit und Erbrechen, seltener zu Bauchkrämpfen und Durchfällen. Das Toxin ist unempfindlich gegenüber Hitze und Säure.

Ein Diarrhoe-Toxin verursacht 8 bis 16 Stunden nach Aufnahme des Toxins wässrige Durchfälle, die nach 12 bis 24 Stunden wieder abklingen. Das Toxin ist hitze- und säureempfindlich

Bacillus cereus führt in pasteurisierten, nicht fermentierten Milcherzeugnissen zu Bitterkeit und zur Süßgerinnung (Gerinnung durch eiweißabbauende Enzyme und nicht durch Säurebildung). Wegen der in diesem Fall durch diesen Keim mittels Lecithinasewirkung verursachten Geschmacksveränderungen ist die Gefahr einer Intoxikation nicht sehr groß. Quelle: wikipedia.de



Verbraucherinformation

Hersteller, Händler oder Verkäufer des/der betroffenen Produkte informiert Endkunden, aber unserer Meinung nach nicht ausreichend. So ist nicht gewährleistet, dass möglichst viele Endverbraucher diese Information auch erhalten

WhatsApp Kanal

Alle Rückrufe jetzt auch via **WhatsApp**

Für alle die lieber via WhatsApp über Rückrufe und Warnungen informiert werden möchten, nun gibt es einen extra Kanal

Über die folgenden Links können Produktrückrufe & Verbraucherwarnungen via WhatsApp abonniert werden

[Alle Warnungen >](#)

[Lebensmittelwarnungen >](#)