

Rückruf in Österreich: Aflatoxin - Kelly ruft 3 Kelly Popcorn Produkte zurück

Die Kelly GmbH ruft 3 Kelly Popcorn Produkte zurück, nachdem im Rahmen von Routine-Untersuchungen vereinzelt erhöhte Werte von Aflatoxin festgestellt wurden. Die Kelly GmbH hat umgehend reagiert und die eventuell betroffenen Artikel aus den Regalen entfernen lassen.

☒ Betroffener Artikel



Kelly Popcorn salted 40g	11.02.2019
Kelly Popcorn salted 90g	11.02.2019
Kelly Popcorn salted 90g	12.02.2019
Kelly Popcorn salted90g	18.02.2019
Kelly Horror Pop salted 135g	18.02.2019
Kelly Horror Pop salted 135g	19.02.2019
Kelly Rohpopcorn 250g	03.09.2019

[mehr Popcorn >](#)

Kunden können das betroffene Produkt in jedem Markt zurückgeben und erhalten selbstverständlich auch ohne Kassenbon den Kaufpreis zurück.

Von dieser vorsorglichen Maßnahme sind keine weiteren Kelly-Produkte, sowie andere Mindesthaltbarkeitsdaten der oben angeführten Produkte betroffen. Alle anderen Kelly Produkte überzeugen weiterhin in ihrer gewohnt hohen Qualität und sind somit uneingeschränkt zum Verzehr geeignet.

Weitere Informationen erhalten Sie auf www.kelly.at, per E-Mail an konsumentenservice@kellys.at oder unter folgender Telefonnummer 0043 664 60789 608.(Österreich)

[Kundeninformation >](#)

Infobox Aflatoxine

Aflatoxine sind natürlich vorkommende Pilzgifte (Mykotoxine). Man unterscheidet mindestens 20 natürlich vorkommende Aflatoxine, von denen Aflatoxin B1 als das für den Menschen gefährlichste gilt. Neben Aflatoxin B1 haben vor allem die Toxine B2, G1 und G2 sowie die in Milch vorkommenden Derivate M1 und M2 eine größere Bedeutung.

Aflatoxine haben bei Konzentrationen um 10 µg/kg Körpergewicht akut hepatotoxische Wirkung (Leberdystrophie), wirken jedoch schon bei geringeren Konzentrationen und vor allem bei wiederholter Aufnahme karzinogen auf Säugetiere, Vögel und Fische. Die letale Dosis von Aflatoxin B1 beträgt bei Erwachsenen 1 bis 10 mg/kg Körpergewicht bei oraler Aufnahme. Im Tierversuch mit Ratten (letale Dosis 7,2 mg/kg Körpergewicht) wurde die Karzinogenität einer Tagesdosis von 10 µg/kg Körpergewicht eindeutig nachgewiesen. Aflatoxin B1 ist damit eine der stärksten krebserzeugenden Verbindungen überhaupt.

Dieser Artikel basiert auf dem Artikel <https://de.wikipedia.org/wiki/Aflatoxine> aus der freien Enzyklopädie Wikipedia und steht unter der Doppellizenz GNU-Lizenz für freie Dokumentation und Creative Commons CC-BY-SA 3.0 Unported (Kurzfassung (de)). In der Wikipedia ist eine Liste der Autoren verfügbar

Immer auf dem Laufenden mit unseren App's zu Produktrückrufen und Verbraucherwarnungen als kostenloser Download



[Rückruf: Tropanalkaloide - dm ruft „dmBio Paleo Müsli, 500 g“ zurück](#)

dm-drogerie markt ruft den Artikel „dmBio Paleo Müsli, 500 g“ zurück. Betroffen ist die Ware mit den Mindesthaltbarkeitsdaten (MHD) bis einschließlich 30.05.2019. Wie das Unternehmen mitteilt, wurden im Rahmen von Eigenkontrollen bei dem Produkt Tropanalkaloide nachgewiesen.

Betroffener Artikel



Produkt: dmBio Paleo Müsli

Inhalt: 500 g

Mindesthaltbarkeitsdaten (MHD) bis einschließlich 30.05.2019

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist leicht auf der Seite der Verpackung zu erkennen.

Tropanalkaloide können zu vorübergehenden gesundheitlichen Beeinträchtigungen wie zum Beispiel Sehstörungen, erweiterten Pupillen, Mundtrockenheit oder Müdigkeit führen.

Kunden werden gebeten, das Produkt mit den oben genannten MHD nicht zu konsumieren und ungeöffnet oder bereits angebrochen in die dm-Märkte zurückzubringen. Der Kaufpreis wird selbstverständlich erstattet.

[Kundeninformation >](#)

Infobox Tropanalkaloide

ACHTUNG! Gesundheitsgefahr!

Vom Verzehr der Produkte aus der angegebenen Produktcharge wird dringend abgeraten. Sollten sich nach dem Verzehr Symptome wie Sehstörungen, erweiterte Pupillen, Mundtrockenheit oder Müdigkeit zeigen, suchen sie unverzüglich ihren Hausarzt auf

TA's sind natürlich vorkommende Inhaltsstoffe bestimmter Pflanzen wie etwa dem Bilsenkraut, Stechapfel oder der Tollkirsche. Mehr als 200 verschiedene Tropanalkaloide wurden nach Angaben des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) bislang identifiziert, deren Langzeitwirkungen noch lang nicht erforscht sind.

TA haltige Pflanzen gedeihen gut auf nährstoffreichen Böden. In der Bio-Landwirtschaft wird dieser

Beiwuchs nicht einfach mit Pestiziden oder Herbiziden weggespritzt. Dadurch gelangen bei der Ernte immer wieder Samenkörner von Bilsenkraut oder Stechapfel in das Erntegut und sorgen so für teils mehr oder weniger belastete Getreideprodukte.

Für die Risikobewertung hat die europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) eine akute Referenzdosis (ARfD) als gesundheitsbezogenen Richtwert in Höhe von 0,016 µg/kg Körpergewicht (KG), bezogen auf die Summe von (-)-Hyoscyamin und (-)-Scopolamin abgeleitet

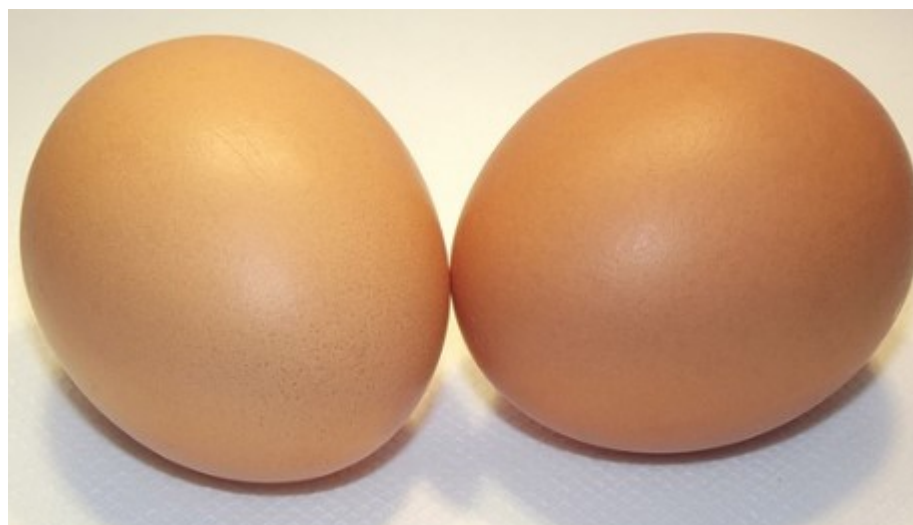
Immer auf dem Laufenden mit unseren App's zu Produktrückrufen und Verbraucherwarnungen als kostenloser Download



Achtung: Dioxin und dl-PCB in Eiern im Landkreis Wolfenbüttel

Dioxin/dl-PCB-Höchstgehaltsüberschreitung in Eiern im Landkreis Wolfenbüttel

Auf einem Betrieb im Landkreis Wolfenbüttel wurden im Rahmen der Lebensmittelüberwachung Eier gefunden, bei denen der Höchstgehalt der Summe aus Dioxinen und dl-PCB überschritten ist. In Niedersachsen werden Eier und andere Lebensmittel regelmäßig auf ihre Gehalte an Dioxinen und dl-PCB untersucht.



Höchstgehaltsüberschreitungen werden nur in seltenen Einzelfällen festgestellt. Auf Basis der Stellungnahmen des Bundesinstituts für Risikobewertung besteht bei den ermittelten Gehalten bei kurzzeitigen Verzehr keine gesundheitliche Gefährdung.

Dem betroffenen Betrieb, in dem 1600 Legehennen gehalten werden, wurde gestern durch den Landkreis Wolfenbüttel auf Grund des Untersuchungsergebnisses die Abgabe von Hühnereiern untersagt. Es wurden weitere Proben entnommen. Die jetzt beanstandeten Eier wurden ausschließlich direkt vom Erzeuger an Verbraucher abgegeben und sind daher **nicht mit einem Erzeugercode gekennzeichnet**. Die Kunden werden durch den Lebensmittelunternehmer informiert, die Eier werden zurückgenommen.

Der Betrieb wird bei der Suche nach der Kontaminationsquelle vom zuständigen Veterinäramt sowie von Experten des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) und der Landwirtschaftskammer Niedersachsen unterstützt.

Wer also in genanntem Landkreis Eier ohne Erzeugercode gekauft oder erhalten hat, sollte auf den Verzehr verzichten!

Wie uns die Pressestelle des Ministeriums heute (20.09.2018) telefonisch versicherte, ist sichergestellt, dass alle Abnehmer betroffener Eier informiert werden

Quelle: Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Immer auf dem Laufenden mit unseren App's zu Produktrückrufen und Verbraucherwarnungen als kostenloser Download



[Rückruf: Salmonellen in „Ostermeier Puten-Zwiebel-Mettwurst“ via Netto Marken-Discount](#)

Die JUMA GmbH informiert über den Rückruf des Artikels „Ostermeier Puten-Zwiebel-Mettwurst“. Wie das Unternehmen mitteilt, wurden im Rahmen einer Kontrolle in einer Probe Salmonellen nachgewiesen. Betroffen ist ausschliesslich das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD): 18.09.2018 mit der Chargennummer: 8.335136.12

Das Produkt wurde nach Unternehmensangaben regional bei Netto Marken-Discount in Teilen von Thüringen, Sachsen, Sachsen-Anhalt und Brandenburg angeboten.

Aus Vorsorgegründen weisen wir darauf hin, dass Verbraucher die Wurst grundsätzlich auf das MHD und die Chargennummer hin kontrollieren sollten, auch wenn diese in einem anderen Bundesland als angegeben gekauft haben

Verbrauchern wird vom Verzehr genannter Puten-Zwiebel-Mettwurst dringend abgeraten.

☒ Betroffener Artikel



Produkt: Ostermeier Puten-Zwiebel-Mettwurst

Inhalt: 150g Packung

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD): 18.09.2018 mit der

Chargennummer: 8.335136.12

Verbraucher die eine der betroffenen Puten-Zwiebel-Mettwurst gekauft haben, können diese gegen Vorlage des Etiketts mit dem MHD 18.09.2018 und der Chargennummer 8.335136.12 gegen Kaufpreiserstattung zurückgeben

Kundenservice

Sollten Sie Fragen oder weitere Informationen wünschen, können Sie diese per E-Mail unter info@juma-gmbh.de oder telefonisch unter der 09423-2070 erhalten.

[Kundeninformation >](#)

Infobox Salmonellen

ACHTUNG!

Vom Verzehr der Produkte aus der angegebenen Produktchargen 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.

Immer auf dem Laufenden mit unseren App's zu Produktrückrufen und Verbraucherwarnungen als kostenloser Download



Rückruf: Zu hoher Histamingehalt in Sardellenfilets „ADRIA“ von Glatz

Die Glatz GmbH informiert über den Rückruf des Produktes „Sardellenfilets ADRIA 600g“ aufgrund möglicher Überschreitung des Höchstgehaltes für Histamin/Keimzahl.

Das Produkt „Sardellenfilets ADRIA 600g“ mit den Chargen LR 24 B18 / LR 25 A 18 / LR 26 B 18 und dem Mindesthaltbarkeitsdatum 24.8.2019 / 30.6.2019 / LR 26.8.2019 ist wegen möglicher Überschreitung des Höchstgehaltes für Histamin/Keimzahl nicht zum Verzehr geeignet.



Lebensmittelwarnung

www.lebensmittelwarnungen.eu

 **Betroffener Artikel**

Produkt: Sardellenfilets ADRIA 600g
Chargen: LR 24 B18 / LR 25 A 18 / LR 26 B 18
Mindesthaltbarkeitsdatum: 24.8.2019 / 30.6.2019 / LR 26.8.2019

Es handelt sich um eine Vorsichtsmaßnahme, da eine Gesundheitsgefährdung nicht ausgeschlossen werden kann.

Das Produkt kann von den Konsumenten und Konsumentinnen ab sofort zurückgegeben werden. Diese bekommen den Kaufpreis selbstverständlich auch ohne Kaufbeleg rückerstattet.

Der Inverkehrbringer, die Firma Glatz GmbH, kommt ihrer Eigenverantwortung gem. den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen nach und hat daher einen Rückruf des Produktes veranlasst.

[Kundeninformation >](#)

Hintergrund Histamin

ACHTUNG! Gesundheitsgefahr!

Die Verträglichkeitsgrenze von Histamin liegt bei erwachsenen Primaten ungefähr bei 10 mg. Größere Mengen Histamin führen zu einer Vergiftung, die durch akute Beschwerden wie Atemnot, Blutdruckabfall, Rötung der Haut, Nesselausschlag, Übelkeit, Erbrechen, Kopfschmerzen und Durchfall gekennzeichnet ist; 100 mg Histamin führen bereits zu deutlichen Vergiftungserscheinungen. Die Verträglichkeitsgrenze könnte bei Patienten mit einer Histamin-Intoleranz deutlich herabgesetzt sein. Die Einnahme größerer Mengen an histaminhaltigen Nahrungsmitteln, z. B. bei einer bestimmten Form der Fischvergiftung, kann dementsprechend ebenso zu Vergiftungssymptomen führen wie die gleichzeitige Einnahme von MAO-Hemmern und tyramin- oder histaminhaltigen Lebensmitteln wie Fisch, Fleisch, Käse, Gemüse und Wein.

Im Tierversuch zeigte Histamin bei verschiedenen Tierarten (Hund, Maus, Meerschweinchen, Ratte, Hase) negative Effekte auf die Lunge und das gesamte Atmungssystem. Bei Hunden führten intravenöse Gaben von 7 mg/kg zu Störungen bei der Herzfunktion, subkutane Dosen führten ab 28,5 mg/kg zu Durchfall und Koma

Dieser Artikel ist Teil des Artikels <https://de.wikipedia.org/wiki/Histamin> aus der freien Enzyklopädie Wikipedia und steht unter der Doppellizenz GNU-Lizenz für freie Dokumentation und Creative Commons CC-BY-SA 3.0 Unported (Kurzfassung (de)). In der Wikipedia ist eine Liste der Autoren verfügbar.

Immer auf dem Laufenden mit unseren App's zu Produktrückrufen und Verbraucherwarnungen als kostenloser Download



Update 20.09.18: Fremdkörper - Tillman's ruft „TK SKANDINAVIC'S Köttbullar“ via Aldi-Nord zurück

UPDATE 2 - 20.09.2018 - ALDI-NORD ruft nun den Artikel „TK SKANDINAVIC'S Köttbullar“ in allen Aldi-Nord Filialen - unabhängig vom Bundesland - zurück!

UPDATE 1 - 17.09.2018 - Entgegen der bisherigen Angaben war das Produkt auch in Schleswig-Holstein erhältlich. Aus Vorsorgegründen weisen wir darauf hin, dass Verbraucher die Packungen grundsätzlich auf das MHD hin kontrollieren sollten, auch wenn diese in einem anderen Bundesland als angegeben gekauft haben

Die Firma Tillman's Convenience GmbH ruft das Produkt „TK SKANDINAVIC'S Köttbullar“, 1000g, Mindesthaltbarkeitsdatum 28.02.2019, zurück. Wie das Unternehmen mitteilt, kann nicht ausgeschlossen werden, dass in dem betroffenen Produkt blaue Plastikfremdkörper enthalten sind.

Kunden, die das genannte Produkt gekauft haben, sollten den Rückruf daher unbedingt beachten und das Produkt keinesfalls konsumieren.

☒ [Betroffener Artikel](#)



Produkt: TK SKANDINAVIC'S Köttbullar

Inhalt: 1000g

Mindesthaltbarkeitsdatum: 28.02.2019

Aldi Nord hat sofort reagiert und das betroffene Mindesthaltbarkeitsdatum bereits aus dem Verkauf genommen.

Verbraucher können selbstverständlich noch vorrätige Produkte auch ohne Kassenbon gegen Erstattung der Portokosten und des Kaufpreises an den Hersteller (Tillman's Convenience GmbH, In der Mark 2, 33378 Rheda-Wiedenbrück) zurückschicken bzw. in ihren Einkaufsstätten zurückgeben.

Die Tillman's Convenience GmbH bedauert die mit diesem Rückruf eingetretenen Unannehmlichkeiten außerordentlich.

[Kundeninformation >](#)

Produktabbildung: Tillman's Convenience GmbH

Hintergrund Fremdkörper

ACHTUNG! Gesundheitsgefahr!

Metallische Fremdkörper, Glasscherben oder Glassplitter, Holz- und Kunststoffsplitter können zu ernsthaften Verletzungen im Mund- und Rachenraum sowie zu inneren Verletzungen oder Blutungen führen!

Verbraucher die einen der betroffenen Artikel besitzen, sollten betroffene Produkte NICHT mehr verwenden und dem Handel zurückbringen

**Immer auf dem Laufenden mit unseren App's zu Produktrückrufen und
Verbraucherwarnungen als kostenloser Download**



Rückruf: Glassplitter in „REWE Beste Wahl Tomaten Oliven Brötchen“ möglich

Die Panificio Italiano Veritas GmbH ruft den Artikel „REWE Beste Wahl Tomaten Oliven Brötchen“ wegen möglichen Glasstückchen zurück. Verkauft wurde das Produkt über REWE Märkte

Wie das Unternehmen mitteilt, kann nicht ausgeschlossen werden, dass sich in der Verpackung kleine transparente Glasstückchen befinden könnten.

Von dem Verzehr der betroffenen Produkte wird daher dringend abgeraten.

 **Betroffener Artikel**



Produkt: REWE Beste Wahl Tomaten-Oliven Brötchen

Inhalt/Gewicht: 400 g

Mindesthaltbarkeitsdatum: 30.10.2018

EAN: 4388844232785

[Kundeninformation >](#)

Von diesem Rückruf sind Produkte mit davon abweichenden Mindesthaltbarkeitsdaten nicht betroffen.

Das Unternehmen hat bereits reagiert und die betroffene Ware aus dem Verkauf nehmen lassen.

Kunden können das Produkt im jeweiligen REWE-Markt zurückgeben und bekommen den Kaufpreis erstattet, selbstverständlich auch ohne Vorlage des Kassensbons.

Kundenservice

Verbraucheranfragen: Tel: 089 7670 2890, E-Mail: panificio-italiano@veritas-gmbh.de

Produktabbildung: REWE Markt GmbH

Hintergrund Fremdkörper

ACHTUNG! Gesundheitsgefahr!

Metallische Fremdkörper, Glasscherben oder Glassplitter, Holz- und Kunststoffsplitter können zu ernsthaften Verletzungen im Mund- und Rachenraum sowie zu inneren Verletzungen oder Blutungen führen!

Verbraucher die einen der betroffenen Artikel besitzen, sollten betroffene Produkte NICHT mehr verwenden und dem Handel zurückbringen

Immer auf dem Laufenden mit unseren App's zu Produktrückrufen und Verbraucherwarnungen als kostenloser Download



Rückruf: Kunststoffteile - Hersteller ruft „Culinea Safari-Nuggets, tiefgefroren“ via Lidl zurück

Der Hersteller Gebr. Stolle GmbH ruft aktuell das Produkt „Culinea Safari-Nuggets, tiefgefroren, 400g“ mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum 31.08.2019, der Losnummer 815106001 und dem Identitätskennzeichen DE NI 10000 EG zurück. Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass in dem betroffenen Produkt rote Plastikfremdkörper enthalten sind.

Das betroffene Produkt wurde bei Lidl Deutschland in allen Bundesländern mit Ausnahme von Bayern, Bremen, Mecklenburg-Vorpommern und Saarland verkauft.

Aufgrund der möglichen Verletzungsgefahr beim Verzehr sollten Kunden den Rückruf unbedingt beachten und das Produkt keinesfalls konsumieren

Betroffener Artikel



Produkt: Culinea Safari-Nuggets, tiefgefroren

Inhalt: 400g

MHD: 31.08.2019

Losnummer 815106001

Identitätskennzeichen DE NI 10000 EG

Hersteller: Gebr. Stolle GmbH

Im Verkauf via: Lidl in allen Bundesländern mit Ausnahme von Bayern, Bremen, Mecklenburg-Vorpommern und Saarland

[Kundeninformation >](#)

Aus Gründen des konsequenten Verbraucherschutzes hat Lidl Deutschland sofort reagiert und das betroffene Produkt aus dem Verkauf genommen. Das Produkt kann in allen Lidl-Filialen zurückgegeben werden. Der Kaufpreis wird selbstverständlich erstattet, auch ohne Vorlage des Kassensbons.

Andere bei Lidl Deutschland verkaufte Produkte des Herstellers Gebr. Stolle GmbH sowie tiefgefrorene Hähnchen-Nuggets anderer Hersteller sind von dem Rückruf nicht betroffen.

Hintergrund Fremdkörper

ACHTUNG! Gesundheitsgefahr!

Metallische Fremdkörper, Glasscherben oder Glassplitter, Holz- und Kunststoffsplitter können zu ernsthaften Verletzungen im Mund- und Rachenraum sowie zu inneren Verletzungen oder Blutungen führen!

Verbraucher die einen der betroffenen Artikel besitzen, sollten betroffene Produkte NICHT mehr verwenden und dem Handel zurückbringen

Immer auf dem Laufenden mit unseren App's zu Produktrückrufen und
Verbraucherwarnungen als kostenloser Download



[Update zum Rückruf: Salmonellen - Landhof „Am Ziegenried“ ruft weitere Käse zurück](#)

UPDATE 25.09.2018 - Bitte unbedingt die aktuelle erneute [Ausweitung des Käserückrufes lesen](#) >

UPDATE vom 19.09.2018

Einem Bericht der [Thüringer Allgemeine](#) zufolge ruft die Landhof „Am Ziegenried“ GmbH erneut Käse zurück. Dem Bericht zufolge sind alle **Schnittkäse-Packungen betroffen, welche im Zeitraum vom 1. bis 19. September 2018 verkauft wurden.**

Die Landhof „Am Ziegenried“ GmbH informiert über den Rückruf von Schafskäse der Bezeichnung „Grüne Wiese“ und Geschmacksrichtung Knoblauch/Basilikum. Wie das Unternehmen mit Sitz in Arnstadt mitteilt, wurden in einer Charge Salmonellen nachgewiesen. Betroffen ist ein Gesamtmenge von 68 kg, die bis einschließlich 05.09.2018 ausschließlich in einigen Gebieten Thüringen's angeboten

Vom Verzehr wird dringend abgeraten!

Betroffener Artikel



Produkt: Schnittkäse „Grüne Wiese“ (Knoblauch/Basilikum)

Verpackungseinheit: ca. 150 g

Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum: 13.08.2018 bis 17.10.2018

Verkaufszeitraum: bis 05.09.2018

Hersteller: Landhof „Am Ziegenried“ GmbH / Arnstadt

Das Produkt wurde demnach ausschließlich in folgenden Gebieten in Thüringen angeboten:

Arnstadt - Erfurt - Gotha - Bad Langensalza - Mühlhausen - Eisenach - Ilmenau - Weimar - Suhl - Schmalkalden-Meiningen - Jena - Eisenberg und Apolda

Bitte beachten: Auch die Information über bereits abgelaufene Haltbarkeitsdaten ist für Verbraucher von Bedeutung, die im zurückliegenden Zeitraum nach Verzehr gesundheitliche Beeinträchtigungen wie untenstehend beschrieben, hatten.

Kunden können das Produkt im jeweiligen Markt zurückgeben und bekommen den Kaufpreis erstattet, selbstverständlich auch ohne Vorlage des Kassensbons.

Kundenservice

Verbraucheranfragen beantwortet der Kundenservice werktags von 7.30 bis 16.30 Uhr unter info@landhof-ziegenried.de

Infobox Salmonellen

ACHTUNG!

Vom Verzehr der Produkte aus der angegebenen Produktchargen 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.

Immer auf dem Laufenden mit unseren App's zu Produktrückrufen und Verbraucherwarnungen als kostenloser Download



Behördenwarnung: Salmonellen in verschiedenen Lebensmitteln die Kardamom aus Guatemala enthalten

Die österreichische AGES gibt im Auftrag des Bundesministeriums für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz (BMASGK) bekannt, dass in verschiedenen Lebensmitteln, die Kardamom mit Herkunft Guatemala enthalten, Salmonellen nachgewiesen wurden. Über das Europäische Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (RASFF) wurde gemeldet, dass mehrere europäische Mitgliedstaaten betroffen sind.

Betroffene europäische Länder sind nach Angaben des europäischen Schnellwarnsystems RASFF neben **Deutschland, Österreich, Schweiz**, Belgien, Frankreich, Niederlande, Italien, Spanien, Slowenien, Slowakei, Rumänien, Ungarn, Griechenland, Bulgarien, Norwegen, Polen, Dänemark, Litauen, Schweden, Tschechische Republik, Großbritannien

Da es sich um verzehrfertige Lebensmittel handelt, ist eine Gesundheitsgefährdung nicht ausgeschlossen.

Vor dem Verzehr folgender Produkte wird daher ausdrücklich gewarnt:

An dieser Stelle unsere Bitte an Behörden und Unternehmen in Deutschland: Informieren sie umgehend!

Unternehmen können uns direkt betroffene Produkte melden: info@produktwarnung.eu

Für Verbraucher gilt daher das Vorsorgeprinzip – lieber auf ein Lebensmittel verzichten, welches Kardamom aus Guatemala oder unbekannter Herkunft enthält.

☒ Betroffene Artikel

Wir werden diese Meldung bei Bekanntwerden neuer Produkte umgehend aktualisieren

Warnungen aus Österreich

Produkte waren/sind möglicherweise auch in Deutschland erhältlich und/oder über andere Anbieter im Vertrieb

Inverkehrbringer Dennree GmbH

Rosengarten Energiekugel-Mix
Rosengarten Figurfit-Müsli Rote Beere Chia
Hot Hirse Morgengold

Inverkehrbringer: Schulze & Co. KG

Cardamome in der Schale gemahlen

Inverkehrbringer: pikantum KG

Bio Kardamom

[RASFF Warnung >](#)

Die europäischen Lebensmittelbehörden stehen untereinander in engem Kontakt, um sämtliche betroffenen Produkte schnellstmöglich vom Markt zu nehmen und sämtliche Vertriebswege zu erurieren. Die Lebensmittelaufsichtsbehörden der Bundesländer überwachen die Rückrufaktion in Österreich.

Salmonellen zählen zu den weltweit wichtigsten bakteriellen Infektionserregern beim Menschen. Sie können Übelkeit, Durchfall, Fieber, Erbrechen, Kreislaufbeschwerden und Bauchkrämpfe verursachen.

Diese Warnung besagt nicht, dass die Gesundheitsschädlichkeit der Ware vom Erzeuger, Hersteller, Importeur oder Vertreiber verursacht worden ist. Die AGES ersucht VerbraucherInnen, vorhandene betroffene Produkt keinesfalls zu verwenden, sondern umgehend zu entsorgen bzw. beim Inverkehrbringer zu reklamieren.

Quelle: AGES - Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit
GmbH Fachbereich Risikokommunikation - Internet: <http://www.ages.at>

Infobox Salmonellen

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.

**Immer auf dem Laufenden mit unseren App's zu Produktrückrufen und
Verbraucherwarnungen als kostenloser Download**

