

[Rückruf: Listerien in verschiedenen Ziegenkäsen aus Frankreich](#)

Die Käserei GAEC DES ALPINES informiert über den Rückruf der **Ziegenkäse Tomme Lactique, Marbré de Moyon, St Maxime** mit dem Identitätskennzeichen FR 50363005 CE. Wie mitgeteilt wird, besteht eine Kontamination mit Bakterien des Typs Listerien (*Listeria Monocytogenes*)

Vom Verzehr wird dringend abgeraten!

☒ Betroffener Artikel

Achtung: Es handelt sich um Thekenware

Verbraucher:innen können so oftmals weder das Identitätskennzeichen, den Hersteller oder ein MHD erkennen!

Bitte fragen Sie in ihren Verkaufsstellen nach!



Ziegenkäse Tomme Lactique

Mindesthaltbarkeitsdatum: 07.01.2025

Chargennummer / Los-Kennzeichnung:

Los-Nummer: 1127

Identitätskennzeichen : FR50363005CE

Hersteller: GAEC DES ALPINES

Ziegenkäse Marbré de Moyon

Mindesthaltbarkeitsdatum: 17.01.2025

Chargennummer / Los-Kennzeichnung:

Los-Nummer: 1127

Identitätskennzeichen : FR50363005CE

Hersteller: GAEC DES ALPINES

Ziegenkäse St Maxime

Mindesthaltbarkeitsdatum: 04.01.2025

Chargennummer / Los-Kennzeichnung:

Los-Nummer: 1127

Identitätskennzeichen : FR50363005CE

Hersteller: GAEC DES ALPINES

Da keinerlei Angaben zur Rückgabe gemacht wurden, empfehlen wir die Entsorgung bzw. betroffene Käse in den jeweiligen Verkaufsstellen zurückzugeben.

[Kundeninformation >](#)

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

Hintergrund Listerien

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.

[PDF - Schutz vor Infektionen mit Listerien](#)



Verbraucherinformation

Hersteller, Händler oder Verkäufer des/der betroffenen Produkte informiert Endkunden unserer Meinung nach nicht umfangreich und vorbehaltlos. 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 >](#)