

# **Rückruf: Gesundheitsgefahr - AsRopa Food ruft getrocknete Ackerling Pilze zurück**

Die AsRopa Food GmbH, informiert über den Rückruf des Artikels **TCT Ackerling (Pilze) getrocknet** im 100g Beutel. Betroffen ist das Mindesthaltbarkeitsdatum 05.09.2026.

Wie das Unternehmen mitteilt, sind hohe Rückstände aus Pflanzen- und Schädlingsbekämpfungsmittel festgestellt worden.

**Vom Verzehr wird abgeraten!**

## **☒ Betroffener Artikel**

---



### **Artikel: TCT Ackerling (Pilze) getrocknet**

Art.-Nr. 71231

Inhalt: 100g

Mindesthaltbarkeitsdatum: 05.09.2026

Betroffene Packungen können in den jeweiligen Verkaufsstellen zurückgegeben werden, der Kaufpreis wird erstattet

[Kundeninformation >](#)



## 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 >](#)

---

## [Rückruf: Hoher Sulfit Gehalt - Importeur ruft Tung Ku-Pilze zurück](#)

Importeur ruft **Tung Ku-Pilze der Marke Mountains** in der 100g Packung und mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum 30.12.2025 zurück. Wie das Unternehmen mitteilt, sind die Pilze mit einem zu hohen SULFIT Gehalt verunreinigt.

**Vom Verzehr wird abgeraten!**

**Betroffener Artikel**

---



## Artikel: Tung Ku-Pilze

Marke: Mountains

Inhalt: 100g

Mindesthaltbarkeitsdatum: 30.12.2025

Artikelnummer: 498-1

Kunden werden gebeten die Ware am Verkaufsort zurückzugeben.  
Der Kaufpreis wird auch ohne Vorlage des Kassenbelegs zurückerstattet.

[Kundeninformation >](#)



## 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 >](#)

---

## [Rückruf: Gesundheitsgefahr - Lackmann ruft eingelegte Edelreizker Pilze zurück](#)

Die Lackmann Fleisch- und Feinkost GmbH informiert über den Rückruf des Artikels **Eingelegte Edelreizker - (Lactarius deliciosus) geschnitten** Pilze mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum 20.05.2025. Wie das Unternehmen mitteilt, besteht der Verdacht auf *Clostridium-botulinum*-Bakterien, welche Botulismus auslösen können.

Botulismus wird durch einen Keim ausgelöst, der erbrechen, Übelkeit, Bauchschmerzen auslösen kann. Bei längeren anhaltenden Symptomen, bitte umgehende ärztliche Hilfe aufsuchen

**Vom Verzehr wird dringend abgeraten!**

Der Verkauf erfolgte hauptsächlich über russische und polnische Geschäfte

** Betroffener Artikel**

---



### **Artikel: Eingelegte Edelreizker - (Lactarius deliciosus) geschnitten**

Charge/MHD: 20.05.2025

Produktionsdatum: 20.11.2023

EAN-Code: 4250370593657

Kunden, die den entsprechenden Artikel gekauft haben, können diesen gegen Erstattung des Kaufpreises selbstverständlich auch ohne Vorlage des Kassensbons in ihren Einkaufsstätten zurückgeben.

## **Kundenservice**

Weitere Informationen erhalten Sie gerne auch unter +49 7852 9356 406 oder unter [i.loschiz@lackmann-lb.de](mailto:i.loschiz@lackmann-lb.de)

*Produktabbildung: Lackmann Fleisch- und Feinkost GmbH*

## **Infobox Botulismus**

### **ACHTUNG!**

Vom Verzehr der Produkte aus der angegebenen Produktcharge wird dringend abgeraten. Durch Giftstoffe im Lebensmittel, die von *Clostridium-botulinum*-Bakterien produziert werden, kann eine schwere Vergiftung (Lebensmittel-Botulismus) ausgelöst werden, welche lebensbedrohlich sein kann. Schon wenige Stunden nach Verzehr kann es zu beginnenden Lähmungen kommen, die sich als verschwommenes Sehen, das Sehen von Doppelbildern, Lichtscheue, Schluckstörungen und trockenem Mund äußern. Die Lähmungen können fortschreitend auch die Atem- und Herzmuskulatur betreffen. Eventuelle Frühsymptome sind Kopfschmerzen, Durchfälle und Erbrechen.

Botulismus (von lateinisch botulus „Wurst“), auch Fleischvergiftung oder Wurstvergiftung genannt, ist eine lebensbedrohliche Vergiftung, die von Botulinumtoxin verursacht wird. Dieser Giftstoff wird vom Bakterium *Clostridium botulinum* produziert. Meist wird die Vergiftung durch verdorbenes Fleisch oder nicht fachgerecht eingekochtes Gemüse hervorgerufen. In der Lebensmittelherstellung wird das Wachstum des Bakteriums durch Pökeln oder Hitzesterilisation verhindert.

Man unterscheidet zwischen der Erkrankung beim Menschen und beim Rind. Die Inkubationszeit

(Ausbruchszeit nach der Infektion) beträgt beim Menschen in der Regel 12 bis 36 Stunden, kann aber auch kürzer oder länger sein, d. h. zwischen zwei Stunden und 14 Tagen liegen. Die Krankheit verläuft umso ernster, je kürzer die Inkubationszeit ist - *Quelle: wikipedia*

**Personen, die nach dem Verzehr Symptome aufweisen, sollten dringend einen Arzt aufsuchen.**



## 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

---

## **Rückruf: Gesundheitsrisiko - Salmonellen in „Sliced Cloud Ear Fungus“ Pilzen**

Die Firma Hung Van Do ruft mit sofortiger Wirkung aufgrund eines potenziellen Gesundheitsrisikos das Produkt **Sliced Cloud Ear Fungus** in der 1kg Packung und dem MHD 16.04.2025 zurück.

Wie das Unternehmen sparsam mitteilt, wurde festgestellt, dass das Produkt mit Salmonella Weltevreden kontaminiert ist.

**Vom Verzehr wird dringend abgeraten!**

## **☒ Betroffener Artikel**

---

**Artikel: Sliced Cloud Ear Fungus**

Inhalt: 1kg Packung

MHD:16.04.2025

Herstellungsdatum: 16.10.2023

Hersteller (Inverkehrbringer): Hung Van Do Halberstädter Straße 183, 39112 Magdeburg

Leider wurden weder die Vertriebswege noch eine aussagekräftige Produktabbildung bereitgestellt

[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.

**Personen, die nach dem Verzehr entsprechende Symptome aufweisen, sollten dringend einen Arzt aufsuchen.**



### **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 >](#)

---

# **Rückruf: Salmonellen - Warnung vor „Mu-Err-Pilzen in Streifen“ der Thin Son Handel GmbH**

Warnung vor Salmonella spp. in „**Mu-Err-Pilzen in Streifen**“ in der 1kg Packung der Thin Son Handel GmbH. Erst am 18.August gab es eine [Warnung vor Mu-Err-Pilzen von Sago foods](#)

**Vom Verzehr wird dringend abgeraten!**

## **☒ Betroffener Artikel**

---



### **Artikel: Mu-Err-Pilze in Streifen**

Verpackungseinheit: 1 kg

Haltbarkeit: mutmaßlich HSD.20 12 24

Produktionsdatum: mutmaßlich NSX.20 12 22

### **Inverkehrbringer:**

Importeur laut Etikettierung: Thanh Long Food Williama Heerleina Lindleya 16 02-013 Warszawa, Poland oder Thin Son Handel GmbH Maximilianallee 24 04129 Leipzig

Betroffene Packungen sollten entsorgt werden



## 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.

**Personen, die nach dem Verzehr entsprechende Symptome aufweisen, sollten dringend einen Arzt aufsuchen.**



### **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

**Immer auf dem Laufenden mit unseren App's zu Produktrückrufen**

**Produktrückrufe als App für Android und iOS - Neu PWA**



---

## **Rückruf: Salmonellen - Warnung vor „Mu-Err-Pilzen in Streifen“**

Warnung vor Salmonella spp. in „**Mu-Err-Pilze in Streifen**“ in der 1kg von Sago Foods s.r.o. Dazu

kommt eine fehlende Kennzeichnung auf der Verpackung. Lediglich zwei Aufdrucke sind auf der Verpackung vorhanden, welche aufgrund von verwendeten Abkürzungen und fehlender Erläuterungen (dazu) nicht eindeutig sind: „NSX.20 12 22“ sowie „HSD.20 12 24“. Im Handel fand sich die Ware in Kisten mit dem Etikett der Firma Sago Foods s.r.o. (siehe Nennung Inverkehrbringer) vor.

**Vom Verzehr wird dringend abgeraten!**

## ✘ **Betroffener Artikel**

---



### **Artikel: Mu-Err-Pilze in Streifen**

Verpackungseinheit: 1 kg

Haltbarkeit: mutmaßlich HSD.20 12 24

Produktionsdatum: mutmaßlich NSX.20 12 22

Betroffene Packungen sollten entsorgt werden

### **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.

**Personen, die nach dem Verzehr entsprechende Symptome aufweisen, sollten dringend**

**einen Arzt aufsuchen.**



## **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

**Immer auf dem Laufenden mit unseren App's zu Produktrückrufen**

**Produktrückrufe als App für Android und iOS - **Neu PWA****



---

## **[Rückruf: Gesundheitsgefahr - Salmonellen in getrockneten Mu-Err Pilzen \(moc nhi kho\)](#)**

Die Tinh Son Handels GmbH ruft den Artikel „**Getrocknete Mu-Err Pilze (moc nhi kho)**“ zurück. Wie das Unternehmen mitteilt, wurde eine Belastung mit Salmonellen festgestellt.

**Vom Verzehr wird dringend abgeraten!**

## **Betroffener Artikel**

---



### **Produkt: Getrocknete Mu-Err Pilze (moc nhi kho)**

Verpackungseinheit: 100 g

Haltbarkeit: 20.08.2024

Artikelnummer 1205

Verbraucher die das betroffene Produkt besitzen, sollten dieses nicht verzehren. Betroffene Packungen können in den jeweiligen Verkaufsstellen gegen Kaufpreiserstattung zurückgegeben werden.

[Weitere Artikel des Inverkehrbringers >](#)

Produktabbildung: Tinh Son Handels GmbH/Leipzig

[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.

**Personen, die nach dem Verzehr entsprechende Symptome aufweisen, sollten dringend einen Arzt aufsuchen.**



## 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

**Immer auf dem Laufenden mit unseren App's zu Produktrückrufen**

**Produktrückrufe als App für Android und iOS - **Neu PWA****



---

## [Rückruf: Gesundheitsgefahr - Salmonellen und Bacillus Cereus in getrockneten Mu-Err Pilzen](#)

Die Tinh Son Handels GmbH ruft den Artikel „**getrocknete Mu-Err Pilze in Streifen**“ zurück. Wie das Unternehmen mitteilt, wurde eine Belastung mit Salmonellen und Bacillus Cereus festgestellt.

**Vom Verzehr wird dringend abgeraten!**

 **Betroffener Artikel**

---



**Produkt: Getrocknete Mu-Err Pilze (Moch Nhi - Dry Ear Fungus)**

Verpackungseinheit: 100 g

Haltbarkeit: 20.08.2023

Artikelnummer 12022

Verbraucher die das betroffene Produkt besitzen, sollten dieses nicht verzehren. Betroffene Packungen können in den jeweiligen Verkaufsstellen gegen Kaufpreiserstattung zurückgegeben werden.

*Produktabbildung: Tinh Son Handels GmbH/Leipzig*

[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.

**Personen, die nach dem Verzehr entsprechende Symptome aufweisen, sollten dringend einen Arzt aufsuchen.**



## 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

**Immer auf dem Laufenden mit unseren App's zu Produktrückrufen**

**Produktrückrufe als App für Android und iOS - **Neu PWA****



---

## [Rückruf: Pflanzenschutzmittel - Kreyenhop & Kluge ruft „DIAMOND Black Fungus getrocknet“ zurück](#)

Die Kreyenhop & Kluge GmbH informiert über den Rückruf von **DIAMOND Black Fungus getrocknet** mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum 12.12.2023. Wie das Unternehmen mitteilt, haben Untersuchungen des Artikels erhöhte Rückstände des Pflanzenschutzmittels Carbendazim ergeben.

**Vom Verzehr wird abgeraten!**

 **Betroffener Artikel**

---



### **DIAMOND Black Fungus getrocknet**

Artikelnummer: 3971

Inhalt: 50g

EAN-Code: 4316734039718

Lot: D2108022

Mindesthaltbarkeitsdatum: 12.12.2023

**Andere Mindesthaltbarkeitsdaten des Produktes sind von dem Rückruf nicht betroffen.**

Kunden, die den betroffenen Artikel gekauft haben, können diesen in Ihren Einkaufsfilialen zurückgeben.

## **Kundenservice**

Ihre Verbraucheranfragen stellen Sie gerne an unseren Kundenservice über die E-Mail-Adresse [info@kreyenhop.de](mailto:info@kreyenhop.de).

[Kundeninformation >](#)

Produktabbildung: Kreyenhop & Kluge GmbH

## **Infobox Carbendazim**

### **ACHTUNG!**

Vom Verzehr der Produkte aus der angegebenen Produktcharge wird dringend abgeraten.

Carbendazim wurde von der EU-Kommission als Fungizid beim Anbau von Getreide, Zuckerrüben, Raps und Mais zugelassen. In Deutschland und Österreich wurde es früher vor allem im Getreideanbau verwendet, heute ist in beiden Ländern kein Präparat mit diesem Wirkstoff mehr zugelassen. In der Schweiz wurde der Wirkstoff im Jahr 2016 zurückgezogen. Produkte, welche den Wirkstoff enthalten, konnten mit einer Aufbrauchfrist noch bis Ende 2018 eingesetzt werden.

Carbendazim ist als keimzellmutagen Kategorie 1B (nach CLP-Verordnung) eingestuft, gehört also



zu den Substanzen, bei denen eine Schädigung von Keimzellen im Tierversuch nachgewiesen wurde.  
[Quelle: wikipedia.de](https://de.wikipedia.org/)



## Verbraucherinformation

Hersteller, Händler oder Verkäufer des/der betroffenen Produkte informiert Endkunden unserer Meinung nach umfangreich und vorbehaltlos auf verschiedenen Informationsebenen. So ist gewährleistet, dass möglichst viele Endverbraucher diese Information auch erhalten

**Immer auf dem Laufenden mit unseren App's zu Produktrückrufen**

**Produktrückrufe als App für Android und iOS - Neu PWA**



---

## [Rückruf: Nikotinrückstände - RIZZI GROUP ruft „Best Moments“ Pilzmischung und getrocknete Steinpilze via Penny zurück](#)

Die RIZZI GROUP GMBH informiert über den Rückruf der Artikel Produkt „BEST MOMENTS GETROCKNETE PILZMISCHUNG 20g“ mit EAN 27275702 sowie „BEST MOMENTS GETROCKNETE STEINPILZE 20g“ mit EAN 27275375 mit der Chargennummer L210810 und Mindesthaltbarkeitsdatum 30.10.2022, verpackt in transparenten Standbodenbeuteln. Die betroffenen Artikel wurden über Penny-Filialen in den Bundesländern Bremen und teilweise Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen vertrieben.

Wie das Unternehmen mitteilt, kann nicht ausgeschlossen werden, dass die Produkte eine erhöhte Rückstandsmenge an Nikotin enthält.

**Da Nikotin zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen führen kann, sollten Kunden den Rückruf unbedingt beachten und das betroffene Produkt nicht verzehren.**

## **Betroffene Artikel**

---

### **Produkt: BEST MOMENTS GETROCKNETE PILZMISCHUNG**

Inhalt: 20g

Mindesthaltbarkeitsdatum 30.10.2022

Charge L210810

abgepackt von RIZZI GROUP GMBH

---

### **Produkt: BEST MOMENTS GETROCKNETE STEINPILZE**

Inhalt: 20g

Mindesthaltbarkeitsdatum 30.10.2022

Charge L210810

abgepackt von RIZZI GROUP GMBH

Die betroffenen Artikel wurden bei Penny vertrieben und können in allen Filialen gegen Rückerstattung des vollen Kaufpreises zurückgegeben werden. Die Vorlage des Kassensbons ist dazu nicht erforderlich.

[Kundeninformation >](#)



## **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

**Immer auf dem Laufenden mit unseren App's zu Produktrückrufen**

**Produktrückrufe als App für Android und iOS - **Neu PWA****

