

# Rückruf: E-coli - Norma ruft MEANDROS Feta zurück

Norma informiert über den Rückruf des Artikels Produkt „Feta original griechisch“ der Trienon GmbH (Inverkehrbringer auf der Verpackung: Exarhos S.A.). Wie das Unternehmen mitteilt, wurden bei einer Stichprobe in dem Produkt „Feta original griechisch“ qualitativ Shigatoxin-bildende Escherichia coli (STEC) nachgewiesen.

**Vom Verzehr wird dringend abgeraten!**

## **☒ Betroffener Artikel**



**Artikel: MEANDROS - Feta**

Inhalt: 200g

MHD: MHD 25.10.2023

Charge 13290423

Inverkehrbringer auf der Verpackung: Exarhos S.A.

Kunden können das Produkt in jeder NORMA Filiale (auch ohne Kassenbon) zurückgeben und bekommen den Kaufpreis selbstverständlich zurückerstattet.

[Kundeninformation >](#)

*Produktabbildung: Norma / Trienon GmbH*

## **Infobox STEC/VTEC-Bakterien**

Das Shigatoxin wirkt enterotoxisch und cytotoxisch und zeigt Ähnlichkeiten mit dem

von Shigellen gebildeten Toxin. Analog werden VTEC (Verotoxin produzierende *E. coli*) benannt. Durch EHEC verursachte Darmerkrankungen wurden vornehmlich unter dem Namen enterohämorrhagische Colitis bekannt. EHEC-Infektionen zählen zu den häufigsten Ursachen für Lebensmittelvergiftungen. Der Erreger ist hoch infektiös: 10 - 100 Individuen sind für eine Erkrankung ausreichend. Die Bakterien können dramatisch verlaufende Durchfallerkrankungen hervorrufen. Als lebensbedrohliche Komplikation kann sich insbesondere bei Kindern unter sechs Jahren, älteren Menschen oder abwehrgeschwächten Personen in fünf bis zehn Prozent der Erkrankungen im Anschluss an die genannten Darmsymptome ein hämolytisch-urämisches Syndrom (HUS) entwickeln. Dieses ist hauptsächlich gekennzeichnet durch eine Schädigung der Blutgefäße, der roten Blutkörperchen und der Nieren, was häufig eine Dialyse erforderlich macht. Als weitere Komplikationen können Hirnblutungen, neurologische Störungen und Schädigungen an anderen Organen (Bauchspeicheldrüse, Herz) auftreten.

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

[Informationen des BfR >](#)



## 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**



# **UPDATE Rückruf: Gesundheitsgefahr - Trienon ruft „Notos Schafskäse“ zurück**

**Der Rückruf wurde am 01.04.2022 um einen Monat Haltbarkeit erweitert.**

Die Trienon GmbH informiert über den Rückruf des Artikels „Notos Schafskäse / Bulgarischer Schafskäse in Salzlake gereift“ mit den Mindesthaltbarkeitsdaten bis einschließlich ~~19.06.2022~~  
**19.07.2022**

Wie das Unternehmen mitteilt wurde im Rahmen einer Kontrolle festgestellt, dass bei es bei dem Produkt zu erhöhten Werten an Photoinitiatoren kommen kann.

**Von dem Verzehr des betroffenen Produktes wird abgeraten.**

## **☒ Betroffener Artikel**



**Artikel: Notos Schafskäse / Bulgarischer Schafskäse in Salzlake gereift**

Inhalt: 200g

EAN: 4041249000402

Marke: Notos

**MHD: bis einschließlich 19.07.2022**

Betroffene Artikel können in die jeweilige Verkaufsstätte zurückgebracht werden, der Kaufpreis wird rückerstattet.

[Kundeninformation >](#)

Produktabbildung: TRIENON GmbH

## Infobox Photoinitiatoren

2009 haben mehrere Behörden für Lebensmittelsicherheit in trockenen Lebensmitteln z. B. Getreideprodukten Photoinitiatoren entdeckt. Auf Grund der sehr geringen Größe der Moleküle der Photoinitiator können diese von der Bedruckten Seite von Lebensmittelverpackungen auch durch mehrere Schichten Verpackung (z. B. Papier, Pappe oder Kunststoff) in die Lebensmittel übergehen. Die Grenzwerte wurden bei Kontrolluntersuchungen zwar zumeist unterschritten, da allerdings für jede Art von Photoinitiator ein eigener Grenzwert gegeben ist und keine Addition stattfindet, kann eine erhebliche Menge an Substanzen in den Lebensmitteln ohne Beanstandung vorhanden sein. Die gesundheitlichen Auswirkungen werden zumeist als kritisch angesehen. Zwei Photoinitiatoren Benzophenon und 4-Methylbenzophenon wurden in Tierversuchen als schädlich eingestuft, andere bisher nicht getestet. Diese beiden Stoffe können Geschwüre an Leber und Niere verursachen. Der zulässige Grenzwert liegt bei 0,6 Mikrogramm pro Kilogramm Lebensmittel. Der Grenzwert wurde bei einigen getesteten Lebensmitteln leicht überschritten



## 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**

