

Rückruf in der Schweiz: Aflatoxin - SPAR ruft Märsch Sultaninen im 250g Beutel zurück

Da viele Verbraucher die in Grenznähe leben, auch dort einkaufen bitten wir um Beachtung dieser Meldung

SPAR Schweiz informiert über den Rückruf von Märsch Sultaninen im 250g Beutel. Wie das Unternehmen mitteilt, wurde bei einer amtlichen Importkontrolle eine Grenzwertüberschreitung an Aflatoxin in den Sultaninen festgestellt. Der betroffene Artikel wurde auch von maxi/// - und PAM - Märkten verkauft.

☒ Betroffener Artikel



Name: Märsch Sultaninen 250g

Artikelnummer: 76458

Inhalt: 250g

Mindestens haltbar bis: 13.11.20

Kundinnen und Kunden werden gebeten, dieses Produkt nicht mehr zu konsumieren.

Kunden, die das betroffene Produkt zuhause haben, können dieses in jedem SPAR / maxi/// oder PAM Markt zurückbringen. Der Verkaufspreis wird zurückerstattet.

[Kundeninformation >](#)

Produktabbildung: SPAR Gruppe (Schweiz)

Infobox Aflatoxin

ACHTUNG!

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



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: Schimmel in „Gourmet Medjoul Datteln“ von Aldi-Nord möglich](#)

Der Hersteller *Lorre NV* informiert über den Rückruf des Artikels „Gourmet Medjoul Datteln, 300g“ mit allen Mindesthaltbarkeitsdaten. Wie das Unternehmen mitteilt, können vereinzelt verschimmelte Datteln vorkommen. Der Artikel wurde über Filialen von Aldi-Nord verkauft

Der Artikel sollte daher vorsorglich nicht mehr verzehrt werden.

Betroffener Artikel



Artikel: Gourmet Medjoul Datteln

Inhalt: 300g

MHD: alle

Verkauf via: Aldi-Nord

Bitte bringen sie betroffene Artikel in eine der Aldi-Nord Filialen zurück. Der Kaufpreis wird zurückerstattet.

Andere Artikel des Lieferanten „Lorre NV“ sind nicht betroffen.

Produktabbildung: Aldi-Nord



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: Verdacht auf Hepatitis A-Virus in Datteln \(Update 09.02.18\)](#)

Jetzt auch offizieller Rückruf von Datteln in Deutschland - unverständlich, warum hierzulande wieder mit Verzögerung informiert wurde

Die nutwork Handelsgesellschaft mbH ruft Datteln des dänischen Unternehmens RM Import A / S zurück.

Wie das Unternehmen mitteilt wurde der Rückruf aufgrund mehrerer Hepatitis A-Infektionen in Dänemark, die durch die betroffenen Datteln ausgelöst worden sein könnten, veranlasst. Derzeit kann nicht ausgeschlossen werden, dass auch in Deutschland vertriebene Datteln mit dem Virus infiziert sind.

Betroffener Artikel 



Produkt: Datteln
Marke: Juicy Dates, RM Import
Füllmenge 400 g
Charge: L3130426
Mindesthaltbarkeitsdaten 10.06.2018 und 28.01.2018

Vor dem Verzehr der genannten Produkte wird dringend abgeraten.

Kunden können die betroffenen Produkte gegen Erstattung des Kaufpreises im jeweiligen Markt zurückgeben.

nutwork Handelsgesellschaft mbH, Banksstraße 28, 20097 Hamburg
Telefon: 040 - 60090625, email: info@nutwork.de

Hinweis: Untenstehend finden sich weitere Chargennummern, vor denen in Dänemark und Norwegen gewarnt wird. Wir raten, diese ebenfalls mit vorhandenen Packungen abzugleichen

Situation in Dänemark & Norwegen

In Dänemark ruft die RM Import A / S verschiedene Chargen Datteln zurück. Wie die dänischen Überwachungsbehörden mitteilen, besteht der Verdacht, dass die Datteln mit dem Hepatitis-A-Virus kontaminiert sind. Verkauft wurden die betroffenen Chargen landesweit über Rema1000-Filialen.

Aktuell hat sich die Zahl der Erkrankten um einen weiteren Fall erhöht. Die untersuchende Behörde spricht nun von 14 Patienten, sieben Frauen und sieben Männer im Alter von 17 bis 79 Jahren, die seit Dezember 2017 erkrankt sind.

Gleich verpackte Datteln sind auch in Deutschland bundesweit in Supermärkten erhältlich.

UPDATE 08.02.2018

Es wurde eine Schnellwarnung über das europäische Warnsystem für Lebensmittel und Futtermittel RASFF veröffentlicht. In dieser ist Deutschland aufgeführt

[RASFF Warnung >](#)

☒ **Betroffene Artikel**

Dänemark



Produkt: Datteln

Nettogewicht: 400 g / 600g

Mindesthaltbarkeitsdaten: Alle

Betroffene Chargennummern:

L3130424 L3130428 L3130510 L6130603

L3130425 L3130507 L3130511 L6130615

L3130426 (D) L3130508 L3130517 L7130512

L3130427 L3130509 L3130519 L7130515

EAN Barcode: 5708147003186

Herkunft: Iran

Norwegen



Produkt: Datteln

Nettogewicht: 400 g

Chargen- / Chargen-Nr.: L3130429, L3130425

Mindesthaltbarkeitsdatum: 10.06.18

Wer Datteln einer betroffenen Charge gegessen hat, sollte sich mit dem Hausarzt in Verbindung setzen und auf eine mögliche Infektion mit dem Erreger hinweisen

Infobox Hepatitis-A

Nach einer Zeit von circa 28 Tagen entwickeln sich Übelkeit, Erbrechen, Bauchschmerzen, Fieber, Durchfall, Abgeschlagenheit, häufig anikterisch (ohne Gelbsucht), selten schwer ikterisch (schwere Gelbsucht) mit dunklem Urin, hellem Stuhl und möglichem Gallestau.

Die Inkubationszeit dieses Virus beträgt 15 bis 50 Tage. Die Hepatitis A kann akut über mehrere Wochen bis Monate verlaufen. Verglichen mit anderen Hepatitiden ist diese Erkrankung aber relativ milde. Besonders bei Kindern verläuft sie in der Regel harmlos, oft ganz asymptomatisch. Sie wird niemals chronisch und führt deshalb auch nicht zu einer dauerhaften Schädigung der Leber. Die Zeit der höchsten Infektiosität liegt etwa ein bis zwei Wochen vor dem Ausbruch. Die Patienten sind jedoch bis eine Woche nach Ausbruch infektiös. Obwohl die meisten Erkrankten sich wieder gut erholen, muss doch jeder Zehnte im Krankenhaus behandelt werden. Die Ausheilung geschieht in der Regel in vier bis acht Wochen (selten bis zu 18 Monaten).

Eine HAV-Infektion kann bei Patienten mit vorgeschädigter Leber oder mit einer chronischen HBV- oder HCV-Infektion zu einer kritischen Einschränkung der Leberfunktion führen.

Es sind mehrere, jedoch sehr seltene Fälle weltweit beschrieben, bei denen es bei einer HAV-Infektion zu einem akuten Zerfall von Stammzellen im Knochenmark (Agranulozytose) mit tödlichem Ausgang kam. Es werden hierbei immunologische Effekte des HAV diskutiert. Bei fast jeder HAV-Infektion ist ein geringer und vorübergehender Abfall der peripheren Immunzellen festzustellen.

Quelle: wikipedia.de

Quellen: <https://www.foedevarestyrelsen.dk>, <https://www.shz.de/19012131> ©2018

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



Rückruf: Gesundheitsgefahr - Ochratoxin A in „Simply Sunny“ getrockneten Feigen von Penny

Die Kavo Produktions GmbH ruft „Simply Sunny Feigen getrocknet, Soft 250 g“ mit dem MHD Juli 2018 zurück. Nach Unternehmensangaben wurde im Rahmen einer amtlichen Untersuchung ein erhöhter Gehalt des Mykotoxin (Schimmelpilzgift) Ochratoxin A nachgewiesen.

„Simply Sunny“ ist eine Handelsmarke von Penny

Betroffener Artikel



Produkt: Simply Sunny Feigen getrocknet - Soft

MHD: Juli 2018

Chargennummer: 39677

Inhalt: Beutel zu 250 g

Verkauf via: Penny

Leider wird weder eine Produktabbildung bereitgestellt, noch über die Verkaufsstellen informiert. Verbraucherinformationen fehlen ebenfalls, wie etwa weitere Handlungsempfehlungen. Auf unsere schriftliche Nachfrage haben wir bislang keine Antwort erhalten!

Kunden, die das entsprechende Produkt mit der oben aufgeführten Charge bei Penny gekauft haben, können dieses gegen Erstattung des Kaufpreises auch ohne Vorlage des Kassensbons zurück geben. Verbraucherfragen beantwortet der Kundenservice der Kavo Produktions GmbH unter der Email Adresse kundenfragen@kavo-produktion.de

Infobox Ochratoxin A

ACHTUNG!

OTA kann schon während des Pflanzenwachstums gebildet werden, entsteht jedoch überwiegend wie alle Schimmelpilzgifte während der fehlerhaften Weiterverarbeitung. Es tritt durch Fehler in der Ernte, Trocknung, Weiterverarbeitung, Lagerung und Transport auf, z.B. zu feuchte Lagerung der Pflanzenprodukte. Es kommt vor allem in Getreide, Hülsenfrüchten, Kaffee, Bier, Traubensaft, Rosinen und Wein, Kakaoprodukten, Nüssen und Gewürzen vor.

Ochratoxin A kommt häufig nicht als Einzelsubstanz, sondern als Gemisch mit anderen Mykotoxinen als Verunreinigung vor, z.B. Deoxynivalenol (DON) und Zearalenon (ZEA) gebildet von Fusariumarten, Aflatoxin und Citrinin gebildet von Aspergillus- und Penicilliumarten.

Ochratoxin A verursacht Nierenerkrankungen und wirkt bei Ratten und Mäusen carcinogen

Dieser Artikel basiert auf dem Artikel <https://de.wikipedia.org/wiki/Ochratoxine> 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 des Rückruf: Gesundheitsgefahr - Mykotoxine in „Feigen aus Kalabrien“ via real

Die Firma Le Antichi Bonta di Calabria ruft „Feigen aus Kalabrien“ zurück, die über real verkauft wurden. In einer Probe wurde ein erhöhter Gehalt an Mykotoxinen (Aflatoxin B1 und Ochratoxin A in erheblicher Konzentration) festgestellt.

Entgegen der Erstmeldung sind nun alle Mindesthaltbarkeitsdaten und Losnummern vom Rückruf betroffen

☒ Betroffener Artikel



Artikelbezeichnung: Feigen aus Kalabrien

Betroffen sind alle Mindesthaltbarkeitsdaten und Losnummern.

Mindesthaltbarkeitsdatum: ~~17. Juni 2018~~

Losnummer: P.260/17 N

Die betroffene Ware wurde bereits aus dem Verkauf genommen. Kunden, die diesen Artikel gekauft haben, können das Produkt in ihrem nächstgelegenen real-Markt zurückgeben und bekommen den Kaufpreis erstattet.

Kundenservice

Bei Rückfragen können sich Kunden an die Markt-Mitarbeiter am Service-Center oder an die kostenlose Servicetelefonnummer +49 800 503-5418 wenden.

Infobox Mykotoxine

Ochratoxin A ist ein Mykotoxin mit karzinogenen und möglicherweise neurotoxischen Eigenschaften. Es wird auch mit Nierenerkrankungen beim Menschen in Verbindung gebracht.

Ochratoxin A (OTA) ist ein Mykotoxin, das von verschiedenen Schimmelpilzarten der Gattungen *Penicillium* und *Aspergillus* gebildet wird, die in der Natur weit verbreitet vorkommen. Mykotoxine wie OTA bilden sich während des Pflanzenwachstums, meistens entstehen sie jedoch später bei der Lagerung und sind als Kontaminanten in Massenerzeugnissen bekannt. Die Hauptquelle sind Getreide und Getreideprodukte, Hülsenfrüchte, Kaffee, Bier, Traubensaft, Rosinen und Wein, Kakaoprodukte, Nüsse und Gewürze. OTA findet sich außerdem in Tierfutter aus aller Welt, während OTA in Fleisch, Milch und Eiern vernachlässigbar für die Exposition des Menschen angesehen wurde. (Quelle: <http://www.efsa.europa.eu/>)

Aflatoxine sind natürlich vorkommende Pilzgifte (Mykotoxine), die erstmals beim Schimmelpilz *Aspergillus flavus* nachgewiesen wurden. Sie wurden entsprechend nach dieser Art benannt („Aflatoxin“). Aflatoxine können jedoch auch von anderen Arten der Gattung *Aspergillus* wie *Aspergillus parasiticus*, *Aspergillus tamarii*, *Aspergillus nomius* und weiteren Arten gebildet werden. 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 in Niederlanden: Bacillicus Cereus in „Nuss-Frucht-Mix“ und „weiße Maulbeeren“

Da viele Verbraucher die in Grenznähe leben, auch dort einkaufen bitten wir um Beachtung dieser Meldung

Das niederländische Unternehmen „De Smaakspecialist“ ruft „Nuss-Frucht-Mix“ und „Maulbeeren“ zurück. Wie das Unternehmen mitteilt, wurde bei Kontrollen festgestellt, dass in den Produkten das Produkt das Bakterium Bacillicus Cereus (150000 CFU/g) vorhanden sein kann.

Verbrauchern wird dringend vom Verzehr abgeraten!

☒ Betroffener Artikel



Artikel: RAW Organic Food moerbeien

Inhalt: 250 g

MHD: 20-06-2018 mit Lotnummer: 17-25

MHD: 07-07-2018 und 04-08-2018

Artikel: RAW Organic Food Paleo trail mix

Inhalt: 225 g Becher

MHD: 06-06-2018 mit Lotnummer 172307
MHD: 27-06-2018 mit Lotnummer 172614
MHD: 27-07-2018 mit Lotnummer 173003

Artikel: Smaakt noten-vruchtenmix

Inhalt: 200 g

MHD: 10-03-2018 und 06-04-2018

Lotnummer: 17-26 - 17-27

Verkauft wurde der Artikel über Albert Heijn, Jumbo, Spar, Coop, Makro, Dirk van den Broek, Carrefour, Plus, Hoogvliet en Emté Supermärkte

Personen, die nach dem Verzehr gesundheitliche Probleme wie unten beschrieben haben, sollten sich in mit Hinweis auf diese Meldung in ärztliche Behandlung begeben.

Hintergrund Bacillus cereus

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.

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.

[Mehr bei wikipedia.de >](http://de.wikipedia.org/wiki/Bacillus_cereus)

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



Rückruf: Gesundheitsgefahr durch Schimmelpilzgift in „Trader Joe's Feigen“ via Aldi-Nord

Die California Direct GmbH ruft den Artikel „Trader Joe's Softfrüchte 250g, Sorte Feigen“ mit dem MHD 31.08.2018 und der Chargennummer L21773 zurück. Wiedas Unternehmen mitteilt, wurde in einer Probe mit diesem MHD und dieser Chargennummer wurde bei einer amtlichen Untersuchung ein erhöhter Gehalt an Ochratoxin A nachgewiesen. Ochratoxine sind Schimmelpilzgifte und können Nierenerkrankungen verursachen.

Diese Ware sollte vorsorglich nicht mehr verzehrt werden.

✘ **Betroffener Artikel**



Artikel: Trader Joe's Softfrüchte
Sorte: Feigen
Inhalt: 250g
MHD 31.08.2018
Chargennummer L21773

Die betroffene Ware wurde ausschließlich an die ALDI Nord-Gesellschaften Berlin, Greven, Greiz, Herten, Bad Laasphe, Hann. Münden, Radevormwald, Rinteln, Salzgitter, Scharbeutz, Schloss-Holte und Wilsdruff geliefert. Diese betreiben Filialen in den Bundesländern Berlin, Brandenburg, Hessen, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Schleswig-Holstein und Thüringen (jeweils nicht flächendeckend).

Welcher ALDI Gesellschaft eine Filiale angehört, kann auf der Internetseite von ALDI Nord unter der Rubrik „Filialen und Öffnungszeiten“ überprüft werden.

In Abstimmung mit den Behörden hat California Direct bereits die Rückholung der betroffenen Ware aus dem Handel veranlasst.

Der betroffene Artikel kann in allen ALDI Nord Filialen gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgegeben werden.

Andere Mindesthaltbarkeitsdaten und Chargennummern sowie andere Sorten des Artikels Softfrüchte sind nicht betroffen.

Quelle und Produktabbildung: CALIFORNIA DIRECT (Germany) GmbH

Infobox Ochratoxin A

OTA kann schon während des Pflanzenwachstums gebildet werden, entsteht jedoch überwiegend wie alle Schimmelpilzgifte während der fehlerhaften Weiterverarbeitung. Es tritt durch Fehler in der Ernte, Trocknung, Weiterverarbeitung, Lagerung und Transport auf, z. B. zu feuchte Lagerung der Pflanzenprodukte. Es kommt vor allem in Getreide, Hülsenfrüchten, Kaffee, Bier, Traubensaft, Rosinen und Wein, Kakaoprodukten, Nüssen und Gewürzen vor.

Ochratoxin A kommt häufig nicht als Einzelsubstanz, sondern als Gemisch mit anderen Mykotoxinen als Verunreinigung vor, z. B. Deoxynivalenol (DON) und Zearalenon (ZEA) gebildet von Fusariumarten, Aflatoxin und Citrinin gebildet von Aspergillus- und Penicilliumarten.

Ochratoxin A verursacht Nierenerkrankungen und wirkt bei Ratten und Mäusen carcinogen.

[mehr bei wikipedia.de >](#)

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



Rückruf: Salmonellen - Hersteller ruft „Alesto Gojibeeren getrocknet“ via Lidl zurück

Der italienische Hersteller V. Besana S.p.A. ruft aktuell das Produkt „Alesto Gojibeeren getrocknet, 100g“ mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum 31.10.2017 und den Losnummern L7057001 und L7057002 zurück. Im Rahmen von Eigenuntersuchungen wurden Salmonellen nachgewiesen. Salmonellen können Auslöser von schweren Magen-/Darmerkrankungen (Salmonellose) sein.

Aufgrund dieses Gesundheitsrisikos sollten Kunden den Rückruf unbedingt beachten und das betroffene Produkt nicht verzehren.

Das betroffene Produkt wurde bei Lidl Deutschland in den Bundesländern Bayern, Berlin, Brandenburg, Hamburg, Niedersachsen und Schleswig-Holstein verkauft.

☒ **Betroffener Artikel**



Deutschland

Produkt: Alesto Gojibeeren *getrocknet*

Inhalt: 100g

Losnummern: L7057001 und L7057002

Mindesthaltbarkeitsdatum 31.10.2017

Hersteller: V. Besana S.p.A.

Verkauf via: Lidl Deutschland in den Bundesländern Bayern, Berlin, Brandenburg, Hamburg,

Österreich

Produkt: Alesto Gojibeeren *getrocknet*

Inhalt: 100g

Losnummer: L7057002

Mindesthaltbarkeitsdatum 31.10.2017

Hersteller: V. Besana S.p.A.

Verkauf via: Lidl Österreich

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.

Von dem Rückruf ist ausschließlich das Produkt „Alesto Gojibeeren getrocknet, 100g“ (mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum: 31.10.17 und den Losnummern: L7057001 und L7057002) betroffen. Andere bei Lidl Deutschland verkaufte Produkte, insbesondere weitere Produkte des Herstellers V. Besana S.p.A., sind von dem Rückruf nicht betroffen.

Der Hersteller V. Besana S.p.A. entschuldigt sich bei allen Betroffenen für die entstandenen Unannehmlichkeiten.

Produktabbildung: Lidl Deutschland / Besana S.p.A.

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



Rückruf: Schimmelpilzgifte - Anka ruft getrocknete Feigen „Sera“ zurück

Die ANKA EU GmbH ruft aktuell das Produkt „Kuru-Incir-Getrocknete Feigen 800gr“ mit dem Handelsnamen „Sera“ zurück. Wie das Unternehmen mitteilt, wurden bei dem betroffenen Produkt teilweise sehr stark erhöhte Gehalte an Schimmelpilzgiften nachgewiesen. Eine Gesundheitsgefährdung kann nicht ausgeschlossen werden.

Betroffen ist ausschließlich die Ware mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum 09/2017 und dem LOT 090071070-11-03.

☒ Betroffener Artikel



Produkt: Kuru-Incir-Getrocknete Feigen

Inhalt: 800gr

Handelsname: Sera

Mindesthaltbarkeitsdatum: 09/2017

LOT: 090071070-11-03

Kunden werden gebeten, das Produkt nicht mehr zu verzehren und die Ware mit oben genannten Mindesthaltbarkeitsdatum in die Märkte zurück zu bringen. Der Kaufpreis wird selbstverständlich erstattet.

Kundenhotline

Telefonnummer für weitere Fragen: 02431 / 94 501 - 0

[ig_notice style="alert"]Mykotoxine können bei Menschen und bei Tieren bereits in geringen Konzentrationen toxische Wirkungen zeigen. Symptome von Vergiftungen sind Leber- und Nierenschädigungen, Beeinträchtigungen des Immunsystems, Haut- und Schleimhautschäden, oder hormonelle Auswirkungen wie Fruchtbarkeitsstörungen. Manche Mykotoxine sind auch krebserregend und können Erbschäden hervorrufen[/ig_notice]

Rückgabe? **Ja** | Rückerstattung? **Ja** | Kassenbon notwendig? **Nein**

[Rückruf: Nicht deklariertes Sulfit - Schweizer Handelskette Manor ruft BIO-Apfelringe zurück](#)

Da viele Verbraucher die in Grenznähe leben, auch dort einkaufen bitten wir um Beachtung dieser Meldung

Manor nimmt das Produkt Apfelringe BNP 60g (Artikelnummer 40430601) aus dem Sortiment, weil es Sulfit enthalten kann, ein Allergen, das nicht auf der Verpackung aufgeführt ist.

✘ Betroffener Artikel



Produkt: Apfelringe BIO BNP 60g
Artikelnummer 40430601
Lot-Nummern L125654 + L123391
Verkaufspreis: CHF 5.40

Personen, die dieses Produkt gekauft haben, werden gebeten, es nicht zu konsumieren, sondern es in einem Manor Food Markt zurückzugeben, wo ihnen der Kaufpreis von CHF 5.40 (Artikelnummer 40430601 und Lot-Nummern L125654 + L123391) zurückerstattet wird.

Rückgabe? **Ja** | Rückerstattung? **Ja** | Kassenbon notwendig? **Nein**