

Verzehrswarnung und öffentlicher Warenrückruf

Bärenmarke Die frische Milch 3,8 % Fett

FRAGEN und ANTWORTEN

1. Welches Produkt ist betroffen?

Bärenmarke ruft aus Gründen des vorsorgenden Verbraucherschutzes das Produkt Bärenmarke Die frische Milch 3,8 % Fett mit dem MHD 30.11.2019 und der Chargennummer 308, 16:33 Uhr bis 23:59 und der Chargennummer 309, 0:00 Uhr bis 3:52 Uhr zurück. Andere Produkte der Marke Bärenmarke sind hiervon nicht betroffen.

2. Was ist der Grund für die Verzehrswarnung und den Rückruf?

Grund für die Verzehrswarnung und den Rückruf des Artikels Bärenmarke Die frische Milch 3,8 % Fett mit dem MHD 30.11.2019 und der Chargennummer 308, 16:33 Uhr bis 23:59 und der Chargennummer 309, 0:00 Uhr bis 3:52 Uhr ist eine Rekontamination mit *Bacillus Cereus*, die bei mikrobiologischen Routinekontrollen festgestellt wurde. Der *Bacillus Cereus*, ein allgegenwärtig vorkommender Keim, kann möglicherweise zu gesundheitlichen Beschwerden wie Durchfall oder Erbrechen führen. Die Ware des betroffenen Produktionszeitraums (Bärenmarke Die frische Milch 3,8 % Fett mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum 30.11.2019 und der Chargennummer 308, 16:33 Uhr bis 23:59 und der Chargennummer 309, 0:00 Uhr bis 3:52 Uhr) wurde vorsorglich gesperrt und eine Fehlerursachenanalyse durchgeführt.

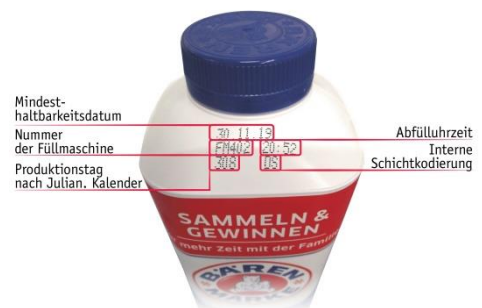
Als Maßnahme vorsorgenden Verbraucherschutzes haben wir veranlasst, dass eine Verzehrswarnung ausgesprochen, die Ware unverzüglich aus dem Verkauf genommen und ein öffentlicher Rückruf durchgeführt wird.

3. Was ist die Ursache für die Verunreinigung mit dem Keim?

Als Ursache wurde ein defektes Ventil identifiziert, durch das es im oben genannten Zeitraum zu einer mikrobiologischen Kontamination gekommen ist. Die technische Ursache wurde unmittelbar beseitigt, so dass die Produktion anschließend wieder ohne Produktrisiko aufgenommen wurde. Alle anderen Chargen und Artikel sind hiervon nicht betroffen.

4. Woran erkenne ich das betroffene Produkt?

Es handelt sich ausschließlich um das Produkt Bärenmarke Die frische Milch 3,8 % Fett mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum 30.11.2019 und der Chargennummer 308, 16:33 Uhr bis 23:59 und der Chargennummer 309, 0:00 Uhr bis 3:52 Uhr. Die Informationen sind auf der Packungsoberseite aufgedruckt.



5. Wo wurde das Produkt hergestellt?

Die betroffene Frischmilch wurde im Werk Hungen hergestellt.

6. Von welchen Handelspartnern wurden die betroffenen Produkte vertrieben und in welchen Einzelhandelsmärkten konnten sie gekauft werden?

Die betroffenen Produkte werden deutschlandweit vertrieben. Die Verkaufsfilialen sind uns als Hersteller leider nicht im Einzelnen bekannt. Falls Sie als Verbraucher unsicher sind, fragen Sie bitte direkt bei Ihrem Einzelhändler nach. Dort kann man Ihnen sagen, ob betroffene Produkte mit den entsprechenden MHD verkauft wurden.

7. Wie gefährlich ist der Verzehr dieser Produkte mit entsprechenden MHD für die Gesundheit der Verbraucher?

Es handelt sich um den Bacillus Cereus, einen allgegenwärtig vorkommenden Keim, der möglicherweise zu gesundheitlichen Beschwerden führen kann. Es können Durchfall, Bauchschmerzen und –krämpfe sowie Übelkeit innerhalb von 24 Stunden nach Genuss der betroffenen Milch auftreten. Listerien, Salmonellen, etc. sind ausgeschlossen.

8. Wie wurde der Keim festgestellt?

Bei mikrobiologischen Routinekontrollen wurde der Keim entdeckt. Als Vorsichtsmaßnahme wurden daraufhin Proben der betroffenen Produktionslinie zusätzlich zu unseren internen, routinemäßigen Untersuchungen auch an ein externes, akkreditiertes Labor geschickt und dort untersucht.

9. Ist die Ursache für die Verunreinigung eindeutig identifiziert?

Ja, die Ursache für die Verunreinigung wurde zweifelsfrei identifiziert und zwischenzeitig behoben. Als Ursache wurde ein defektes Ventil identifiziert, durch das es im oben genannten Zeitraum zu einer mikrobiologischen Kontamination gekommen ist. Die technische Ursache wurde unmittelbar beseitigt, so dass die Produktion anschließend wieder ohne Produktrisiko aufgenommen wurde.

10. Wann wurden die Keime in den genannten Produkten festgestellt?

Das Ergebnis der ersten externen Untersuchung wurde uns am 7.11.2019 mitgeteilt. Daraufhin haben wir umgehend das zuständige Veterinärsamt sowie unsere Handelspartner informiert, die Verzehrswarnung ausgesprochen und den Rückruf eingeleitet.

11. Wie hoch ist der Befall mit Keimen in den genannten Produkten?

Der qualitative Nachweis des Keimes gibt leider keinen Aufschluss auf seine quantitative Verbreitung. Aufgrund der Spezifität des Keimes und der nicht bekannten minimalen Infektionsdosis wurde eine Verzehrswarnung ausgesprochen und ein öffentlicher Rückruf eingeleitet.

12. Existieren Grenzwerte für Keime in Lebensmitteln?

Nein, es existieren keine gesetzl. Grenzwerte für diese spezifische Gruppe.

13. Wie oft und in welcher Form wird Frischmilch bei der Herstellung und Abfüllung bzw. vor deren Auslieferung an den Handel auf ihre Qualität geprüft?

Für die Qualitätsprüfung von Lebensmitteln, auch für Milch und Milchprodukte, gibt es in Deutschland und in der EU sehr strenge, gesetzliche Vorschriften. Die Einhaltung dieser Vorschriften muss durch die herstellenden und in Verkehr bringenden Unternehmen sichergestellt werden. Prozesse zur Produktion, Abfüllung und Zwischenlagerung, werden durch die zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden regelmäßig kontrolliert. Auch unsere Handelspartner besuchen unser Unternehmen regelmäßig und oft auch unangekündigt, um sich in Form von Audits von der Einhaltung dieser strengen Überwachungsvorschriften zu überzeugen.

Es ist uns an dieser Stelle wichtig darauf hinzuweisen, dass es genau diese Einhaltung strenger Vorschriften war, die bei der Überprüfung der Prozesse zur Entdeckung des in diesem Fall ursächlichen, defekten Ventils geführt hat.

14. Ist ausschließlich das Produkt mit dem genannten MHD betroffen?

Betroffen ist ausschließlich Ware mit dem oben genannten Mindesthaltbarkeitsdatum. Alle übrigen Produkte der Marke Bärenmarke entsprechen den gewohnt hohen Qualitätsstandards.

15. Warum erfolgte die Verzehrswarnung und der Rückruf der Ware?

Bärenmarke hat sich zu einer vorsorglichen Verzehrswarnung und einem vorsorglichen Rückruf der Ware wegen der Spezifität des Keimes und der nicht bekannten minimalen Infektionsdosis, entschlossen. Es handelt sich um eine Maßnahme des vorbeugenden Gesundheits- und Verbraucherschutzes.

16. Wie sollen sich Verbraucher verhalten, die das genannte Produkt mit dem entsprechenden Mindesthaltbarkeitsdatum bereits konsumiert haben?

Sollten nach dem Verzehr der Produkte Symptome einer Erkrankung auftreten, ist es ratsam vorsorglich einen Arzt aufzusuchen. Sollte der Arzt eine Erkrankung feststellen, deren Ursache auf einen Verzehr der betroffenen Milch zurückgeführt werden kann, sollte er dies schriftlich attestieren. Eventuell entstehende Behandlungskosten werden dann gegen Vorlage dieses ärztlichen Attests erstattet. Ein weiterer Verzehr der Produkte sollte nicht erfolgen! Stattdessen sollte die Ware – geöffnet oder ungeöffnet – zu dem Lebensmittelhändler zurückgebracht werden, bei dem sie gekauft wurde.

17. Was sollen Verbraucher beachten, die das genannte Produkt mit dem entsprechenden Mindesthaltbarkeitsdatum vorrätig haben?

Wenn Packungen der genannten Art und mit dem entsprechenden Mindesthaltbarkeitsdatum vorrätig sind, sollten diese entweder vernichtet oder in die Verkaufsstelle zurückgebracht werden, wo ein Umtausch oder eine Kostenerstattung erfolgt.

18. Werden Kosten bei Rückgabe der Produkte in der Verkaufsstelle erstattet?

Ja, bei Rückgabe von betroffener Ware werden die Kosten erstattet bzw. ein Umtausch der Ware angeboten.

19. Welche (Waren-)Mengen sind von dem Produktrückruf betroffen?

Rund 20.000 Packungen sind von dem Produktrückruf betroffen.

20. Wie hoch ist der Schaden, der Bärenmarke aus der Rückrufaktion entsteht?

Aktuell können wir keine Summe benennen.

21. Könnten auch andere Produkte betroffen sein, die im selben Werk hergestellt wurden?

Nein. Mit absoluter Sicherheit kann ausgeschlossen werden, dass auch andere Produkte betroffen sind.