

Achtung! Produktrückruf



Liebe Kundinnen und Kunden!

Der Hersteller Société Fromagère de la Brie ruft aus Gründen des vorsorglichen Verbraucherschutzes das Produkt L'EXPLORATEUR 250G (und halbiert) zurück.

Um ein potenzielles Gesundheitsrisiko auszuschließen, wird vom Verzehr des Produktes mit allen Mindesthaltbarkeitsdaten ab 10.02.2019 abgeraten!

Grund: Potenzielle Kontamination mit Listerien

Als vorbeugende Maßnahme wurde der gesamte Warenbestand des betroffenen Produktes, das bedeutet ALLE Mindesthaltbarkeitsdaten / Chargen, aus dem Verkauf genommen.

- Betroffene Produkte, die bereits erworben wurden, können ab sofort auch ohne Kassenbon retourniert werden
- Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte direkt an den Hersteller per Mail an sfb-contact@wanadoo.fr

Die Warnung besagt nicht, dass das Gesundheitsrisiko vom Erzeuger, Hersteller, Importeur oder Vertreiber verursacht worden ist

Für allgemeine Informationen zu Listerien können Sie auch folgende Website besuchen:

https://www.bfr.bund.de/de/a-z_index/listeria_monocytogenes-4917.html

<https://www.efsa.europa.eu/de/topics/topic/listeria>

Listerien sind im landwirtschaftlichen Betrieb weit verbreitet. Die Infektion des Menschen durch L. monocytogenes (Listeriose) erfolgt in erster Linie durch den Verzehr von kontaminierten Lebensmitteln tierischer und pflanzlicher Herkunft.

Für gesunde Erwachsene stellt die Listeriose in der Regel keine Gefahr dar. Meist verläuft eine Infektion symptomlos und bleibt unerkannt. Wenn Symptome auftreten, sind diese eher unspezifisch und grippeähnlich. Fieber und Muskelschmerzen sind beschrieben, unter Umständen treten auch Erbrechen und Durchfall auf. Bei bestimmten Risikogruppen kann eine Listeriose jedoch mit gesundheitlichen Schäden einhergehen. Besonders gefährdet sind Schwangere, Neugeborene und Personen, die durch ihr hohes Alter, Vorerkrankungen oder Medikamenteneinnahme ein geschwächtes Immunsystem aufweisen.

© 2018 Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)