

ERSTELLT: 04.12.2011

Produktrückruf Bergkäse

Die AGES informiert über einen Produktrückruf der Tirolmilch GmbH. Das Unternehmen hat am 04.12.2011 einen Rückruf folgender Produkte veranlasst:

Öffentlicher Produktrückruf Bergkäse

In bestimmten Bergkäseprodukten des Herstellers Tirolmilch GmbH, Wörgl wurde im Rahmen der internen Qualitätssicherung festgestellt, dass eine Verunreinigung mit Listerien vorliegen kann. Die Keime können sich nur auf der Käserinde befinden, nicht jedoch im Inneren des Käses.

Betroffen sind:

- Andreas Hofer Jubiläumskäse 250g mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum 09.02.2012
- Tiroler Bergkäse 400g mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum 09.02.2012
- Spar Natur Pur Bio Bergkäse 200g mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum 02.02.2012
- Clever Bergkäse 250g mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum 09.02.2012
- Zillertaler Bergkäse (in Scheiben) 150g mit Mindesthaltbarkeitsdatum 08.02.2012

Die genauen Bezeichnungen sind auch auf www.tirolmilch.at ersichtlich.

Die Produkte sind nicht zum Verzehr geeignet und können von den Konsumenten in den jeweiligen Verkaufsstellen zurückgegeben werden.

Die Tirolmilch GmbH, Wörgl, bedauert den Vorfall, kommt ihrer Eigenverantwortung gemäß den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen nach und hat daher einen Rückruf der Produkte veranlasst.

Information zu Listerien

Listerien sind hinsichtlich ihres Lebensraums anspruchslos und widerstandsfähige Bakterien. Für die menschliche Gesundheit ist fast ausschließlich die Spezies *Listeria monocytogenes* von Bedeutung. Listerien kommen in der Umwelt weit verbreitet vor, sowohl in Abwässern, der Erde, in Kompost und auf Pflanzen. Auch Lebensmittel tierischer Herkunft wie Rohmilch, Weichkäse, Räucherfisch oder rohes Fleisch und Geflügel können z. B. beim Melken und Schlachten, aber auch in der Weiterverarbeitung, verunreinigt werden. Auf Grund ihrer für Bakterien ungewöhnlichen Fähigkeit zu Wachstum bei niedrigen Temperaturen können sich Listerien auch im Kühlschrank vermehren.

Wie gefährlich sind Listerien?

Bei gesunden Erwachsenen verläuft eine Infektion meist ohne Krankheitszeichen bzw. als Durchfall. Im Allgemeinen schützt das menschliche Immunsystem ausreichend gegen schwere Krankheitsverläufe und viele Infektionen gehen praktisch unbemerkt und ohne besondere Folgen vonstatten. Schwere Erkrankungen kommen meist nur bei

immungeschwächten Menschen vor (Krebserkrankungen, bei hochdosierter Cortisontherapie usw.). Bei ihnen äußert sich eine Erkrankung in heftigen Kopfschmerzen, starkem Fieber, Übelkeit und Erbrechen. In der Folge kann es zu Hirn- bzw. Hirnhautentzündung oder einer Sepsis (Blutvergiftung) kommen, die bei rund einem Viertel der Patienten tödlich enden. Die Erreger können aber auch an anderen Körperstellen entzündliche Prozesse verursachen (z. B. Wirbelkörperentzündungen), diese Folgen werden aber selten beobachtet.??Bei Schwangeren verläuft die Erkrankung meist unauffällig, allerdings besteht die Gefahr einer Infektion des ungeborenen Kindes mit dem Risiko, dass es zu einer Früh- oder Totgeburt kommt. Infizierte Säuglinge erkranken häufig an einer Hirnhautentzündung. (Quelle Ages)

Rückfragehinweis:

P 8 Hofherr

Telefonnummer: 0043 664 3577586

e-mail: e.stark@hofherr.com

Die Inhalte dieser Seite wurden mit größter Sorgfalt erstellt. Dennoch kann die AGES für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Inhalte der Meldungen Dritter keine Gewähr übernehmen. Für den Inhalt der Meldung ist der Urheber des Textes verantwortlich.

Links zu externen Webseiten Dritter, befinden sich auf Seiten, auf deren Inhalte die AGES keinen Einfluss hat. Daher kann seitens der AGES auch keine Haftung für die Aktualität, den Inhalt beziehungsweise das Vorhandensein von Inhalten unter den angeführten Links auf Webseiten Dritter übernommen werden. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich.