

Listerienverdacht – ÖMA informiert Händler über betroffene Weichkäse mit Rotkultur

KäseÖMA Beer GmbH

Die ÖMA Beer GmbH (Ökologische Molkereien Allgäu) informiert über die vorläufige Sperrung aller Weichkäse mit Rotkultur, nachdem sich der Verdacht auf eine Kontamination mit *Listeria monocytogenes* bei Käse der Käserei Zurwies erhärtet hat. Hier läuft bereits ein [Rückruf verschiedener Bio-Weichkäse](#)

UPDATE 30.03.2016 – 15:20 Uhr

Die ÖMA Beer GmbH (Ökologische Molkereien Allgäu) informiert: „Im Zuge einer Lebensmittelkontrolle in unserer Partner-Käserei Zurwies wurde bei den unten aufgeführten Weichkäsen mit Rotkultur eine Infektion mit der Bakterienart ‚*Listeria seeligeri*‘ festgestellt. Nach weiteren Untersuchungen hat der sich daraus ergebende Verdacht auf eine Infektion mit der Bakterienart ‚*Listeria monocytogenes*‘ bis zum jetzigen Zeitpunkt nicht bestätigt.“

Endkunden sollten hier ebenso vorsorglich auf den Verzehr der möglicherweise betroffenen Käse verzichten



Betroffene Artikel

Als Vorsichtsmaßnahme bitten wir Sie deshalb, folgende Weichkäse mit Rotkultur an uns zurückzusenden.

Art.Nr. 55341 ÖMA L'amour Rouge d'Antoine(Nachfüllkarton), Bioland – Theke – MHD 18.04 und 22.04.2016

Art.Nr. 55340 ÖMA L'amour Rouge d'Antoine (Spandose), Bioland – Theke – MHD 18.04. und 22.04.2016

Art.Nr. 55451 ÖMA Toco (Nachfüllkarton), Bioland – Theke – MHD 22.04.2016

Art.Nr. 55450 ÖMA Toco (Spandose), Bioland – Theke – MHD 22.04.2016

Art.Nr. 55333 ÖMA Vacherin, Bioland – Theke – MHD 25.04.2016

Hersteller: Käserei Zurwies GmbH

Inverkehrbringer ÖMA Beer GmbH / Groß- und Einzelhandel Naturkost

ACHTUNG!

Verbraucherinnen und Verbraucher, die eines oder mehrere dieser Produkte erworben haben, sollten unbedingt auf den Konsum verzichten

Listerien können neben Übelkeit, Erbrechen oder Durchfall nach dem Verzehr betroffener Lebensmittel auch nach längerer Inkubationszeit (z.T. über 3 Wochen) Symptome ähnlich eines grippalen Infekts auslösen. Hierbei ist insbesondere die

Gesundheit von Schwangeren, kleineren Kindern und Immungeschwächten gefährdet. Sollten oben genannte Symptome auftreten, suchen Sie umgehend Ihrem Hausarzt auf.

Eine Listeriose verläuft bei gesunden Menschen meist harmlos oder wird sogar kaum bemerkt. Werden besonders viele Erreger aufgenommen, kann es zu Fieber und Durchfällen kommen. Kleinkinder oder Menschen mit geschwächter Immunabwehr, wie frisch Operierte, Aids- oder Krebspatienten und Diabetiker können schwer erkranken.

Der Ausbruch der Erkrankung kann bis zu acht Wochen nach Aufnahme der Bakterien erfolgen. Listerien können Sepsen („Blutvergiftungen“) oder Meningitiden (Hirnhautentzündungen) verursachen, die mit Antibiotika behandelt werden können, aber dennoch in 30 Prozent der Fälle zum Tode führen.

Besonders bei Schwangeren ist eine Listeriose sehr gefährlich, da sie fatale Folgen für das ungeborene Kind haben kann. Es kann zu Frühgeburt, schweren Schädigungen oder sogar zum Absterben des Fötus kommen. Die Schwangere hingegen bemerkt die Erkrankung oft nicht einmal.

[PDF – Schutz vor Infektionen mit Listerien](#)

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