

## Kundeninformation –Rücknahmeaktion

Anlässlich einer freiwilligen mikrobiologischen Eigenkontrolle wurden in dem Produkt **halbfester Schnittkäse – Natur** Listerien nachgewiesen.

Vorsorglich rufen wir alle Sorten halbfester Schnittkäse: Natur, - Chilli, - Bockshornklee, - Schinken, - Schnittlauch, -Nuß (aus Rohmilch 45% TS) zurück. Ebenso Schnittkäse Tilsiter Art.

Um jegliches Gesundheitsrisiko auszuschließen, bitten wir Sie, diese Lebensmittel vorsorglich nicht zu verzehren.

**Nicht** von der Rückrufaktion betroffen sind unsere Hartkäsesorten: Klostertaler und Bauernkäse. Der Verzehr ist unbedenklich.

Für Fragen zu Qualität und Produktsicherheit stehen wir sehr gerne zur Verfügung (hofladen@ottilien.de).

Selbstverständlich erstatten wir Ihnen den Einkaufspreis auch ohne Vorlage des Kassensbons zurück und entschuldigen uns für eventuell entstandene Unannehmlichkeiten.

Listerien sind Bakterien, von denen derzeit die Art *Listeria monocytogenes* als Krankheitserreger von Mensch und Tier die größte Bedeutung hat. Listerien können sich auch bei niedrigen Temperaturen, also z.B. im Kühlschrank, vermehren. Bei gesunden Erwachsenen verläuft die Infektion durch *Listeria monocytogenes* meist unauffällig oder nimmt einen harmlosen Verlauf mit grippeähnlichen Symptomen wie Fieber und Muskelschmerzen oder Erbrechen und Durchfall. Für Risikogruppen, wie ältere oder immungeschwächte Personen sowie Säuglinge und Schwangere, können Listerien gefährlich sein. "Grundsätzlich ist allen Personen, die entsprechende Produkte gegessen haben und oben genannte Symptome aufweisen oder innerhalb von bis zu zwei Monaten entwickeln, zu empfehlen, einen Arzt aufzusuchen und ihn dabei auf den Verzehr von möglicherweise mit Listerien belasteten Lebensmitteln hinzuweisen."