

Niederhummel, 24.01.2020

Öffentlicher Rückruf Wurst- und Schinkenprodukte

Liebe Kunden,

in einer Charge geschnittener und verpackter Gelbwurst mit dem MHD 16.01.2020 wurden bei einer Routinekontrolle Listerien in überhöhter Menge nachgewiesen.

Listerien sind Bakterien, die in der Umwelt, vor allem auch im landwirtschaftlichen Bereich, weit verbreitet sind. Meist nimmt die Erkrankung beim Menschen einen relativ harmlosen Verlauf, der einer grippalen Infektion ähnelt. Bei bestimmten Risikogruppen, zu denen besonders Schwangere zählen, kann eine Listerieninfektion allerdings ernste Folgen haben. Daher muss mit äußerster Vorsicht verfahren werden.

Da wir grundsätzlich sorgfältig und sauber arbeiten und die Hygienestandards zu jeder Zeit eingehalten wurden, kann derzeit nicht nachvollzogen werden, wo sich im Betrieb der Infektionsherd befindet. Es wurden heute von sämtlichen Räumen und Produktionsmitteln Proben gezogen. Der gesamte Betrieb wird am Wochenende einer kompletten Grundreinigung unterzogen und danach abermals beprobt. Die Ergebnisse werden Anfang kommender Woche (KW5) vorliegen. Erst dann werden wir mit der Neuproduktion starten.

Da nach derzeitigem Erkenntnisstand nicht auszuschließen ist, dass sich in unseren Wurst- und Schinkenprodukten Listerien befinden,

rufen wir sämtliche Produkte vorsichtshalber zurück

Ausnahmen sind: Fleisch,
Ganze Salamistangen, Polnische, Pfefferknacker, Chiliknacker und Rinderpolnische, da sich dort aufgrund der wursteigenen Bakterienkulturen keine Listerien vermehren,
Aufschnittwurst als Mini oder ganze Stange im Kunstdarm,
Pressack im Kunstdarm

Bitte bringen Sie Wurst- und Schinkenprodukte gegen Erstattung zu Ihrer Verkaufsstelle zurück.

Wir bitten vielmals um Ihr Verständnis.