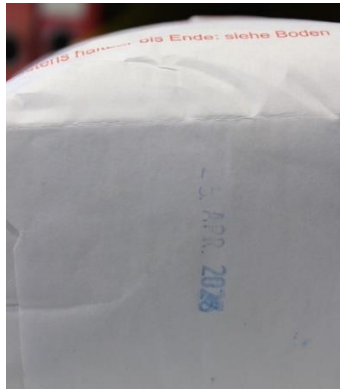


Verbraucherinformation

Nersingen, 03.08.2022 Der Mühlenladen Birgitt Harder ruft aus Gründen des vorbeugenden Verbraucherschutzes das Weizenmehl Hardermühle Strass Type 405 mit 2,5 kg und dem Mindesthaltbarkeitsdatum 25. April 2023 zurück:



Bei dem Produkt wurden Shigatoxin-bildende Escherichia coli (STEC) festgestellt.

Diese E.Coli (STEC/EHEC) Bakterien können zu Infektionen mit Durchfall und Bauchkrämpfen führen. Bei Risikogruppen wie Säuglingen, Kleinkindern, Senioren und Menschen mit geschwächtem Immunsystem können schwere Krankheitsverläufe auch mit anhaltenden akuten Symptomen auftreten. Personen, die das obenstehende Produkt verzehrt haben und an den beschriebenen Symptomen leiden, werden gebeten, unverzüglich einen Arzt zu konsultieren und auf eine mögliche EHEC-Infektion hinzuweisen.

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass im Allgemeinen Getreidemehle, Backmischungen und Teige nicht zum Rohverzehr bestimmt sind, sondern stets gut durcherhitzt werden müssen. Aus dem Mehl hergestellte Produkte sind unbedenklich. Durch das Erhitzen erhalten Sie ein sicheres Lebensmittel.

Das betroffene Mehl wurde in kleinen Mengen ausschließlich regional im Mühlenladen Brigitt Harder sowie in Metzgereien, Bäckereien und Hofläden in den Landkreisen Neu-Ulm und Landkreis Augsburg vertrieben.

Kunden können das Produkt jederzeit gegen Erstattung des Kaufpreises zurückbringen.

Wir entschuldigen uns bei allen Betroffenen für die entstandenen Unannehmlichkeiten.

Bei Fragen können Sie uns gerne anrufen unter 07308/2522 oder mailen Sie uns an info@hardermuehle.de