

Lebensmittelwarnung: Rückruf von Lachs wegen gefährlicher Bakterien!

Lebensmittelwarnung in Rheinland-Pfalz: Rückruf von Alaska-Seelachs-Scheiben wegen Listeria. Betroffene sollten handeln.



Am 15. März 2025 wurde eine dringende Lebensmittelwarnung für ein Fisch-Produkt der Nermerich Feinkost GmbH veröffentlicht. Der Rückruf betrifft Alaska-Seelachsscheiben in Öl, bei denen gefährliche Bakterien nachgewiesen wurden. Diese Produkte waren über diverse Großhändler in Rheinland-Pfalz erhältlich und könnten somit viele Verbraucher betroffen haben. Laut **Sol.de** sind die Details wie folgt:

- **Produktname:** Alaska-Seelachs-Scheiben, Lachsersatz
- **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD):** 27.07.2025
- **Packungsgröße:** 1.000 Gramm (Abtropfgewicht 750 Gramm)
- **Produktionsdatum:** 28.01.2025

- **Chargennummer:** 0275

Bei diesen Seelachsscheiben wurde eine Verunreinigung mit *Listeria monocytogenes* festgestellt. Das Risiko einer Listerien-Erkrankung reicht von milden Symptomen wie Übelkeit und Durchfall bis zu schweren gesundheitlichen Problemen. Besonders gefährdet sind Schwangere, Senioren und Menschen mit einem geschwächten Immunsystem. Symptome treten in der Regel innerhalb von 14 Tagen nach einer Infektion auf. Schwangere, die das betroffene Produkt konsumiert haben, sollten auch ohne Symptome einen Arzt aufsuchen.

Gesundheitsrisiken durch Listerien

Gesundheitsbehörden warnen davor, dass die Listeriose insbesondere für Schwangere fatale Folgen haben kann. Diese Bakterien können zu schwerwiegenden Erkrankungen führen, darunter Sepsis und Meningitis, die im Extremfall sogar eine 30-prozentige Letalitätsrate aufweisen können. Frühgeburt, schwere Schädigungen oder das Absterben des Fötus sind ebenfalls mögliche Folgen einer Infektion während der Schwangerschaft. Laut **Produktwarnung.eu** sollten Verbraucher auf den Konsum des betroffenen Produkts verzichten und dieses umgehend entsorgen. Eine Rückgabe ist auch ohne Kassenbon möglich, und der Kaufpreis wird erstattet.

Listerien sind stäbchenförmige Bakterien, die in der Umwelt weit verbreitet sind. Sie können durch kontaminierte Lebensmittel auf den Menschen übertragen werden, wobei die Überlebensfähigkeit der Bakterien auch bei niedrigen Temperaturen im Kühlschrank besteht. Die Inkubationszeit kann von acht Tagen bis zu acht Wochen Variationen aufweisen. Verbraucher sollten daher besonders vorsichtig sein und auf gute Küchenhygiene achten, wie von **LGL Bayern** empfohlen. Zu den präventiven Maßnahmen gehört das vollständige Durchgaren von Fleisch- und Fischgerichten und das Vermeiden von rohen Fleisch- und Milcherzeugnissen.

Die Lebensmittelwarnung dient der Sicherheit der Verbraucher. Das Bundesamt und die beteiligten Unternehmen sind um Aufklärung und Prävention bemüht, um mögliche Gesundheitsrisiken zu minimieren. Verbraucher, die das betroffene Produkt gekauft haben, sollten es nicht verzehren und die entsprechenden Schritte zur Rückgabe einleiten.

Details	
Quellen	• www.sol.de • www.produktwarnung.eu

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.net