

## Rückrufaktion: Gefährliche Wurst von Gut&Günstig im Handel!

Rückruf von Gut&Günstig Geflügel-Fleischwurst wegen gesundheitlicher Risiken. Betroffene Chargen bis 22.07.2025 zurückgeben!



Enzkreis, Deutschland - Wurstliebhaber aufgepasst! Aktuell gibt es einen Rückruf des beliebten Produkts Gut&günstig Delikatess Geflügel-Fleischwurst. Die Heidemark Landfrische GmbH & Co. KG hat die 400-Gramm-Verpackung, die ein Mindesthaltbarkeitsdatum bis zum 22. Juli 2025 aufweist, aus dem Verkauf genommen. Grund für diese Maßnahme sind gesundheitliche Bedenken, da ein Teil der Wurst nicht ausreichend erhitzt wurde und somit das Risiko für Verbraucher birgt, krank zu werden. Wie [pz-news](#) berichtet, könnte dies zur Überlebensfähigkeit des gefährlichen Bakteriums Clostridium botulinum führen.

Besonders besorgniserregend ist das Potenzial von Clostridium

botulinum, das das Gift Botulinumtoxin produziert. Dies kann schwere gesundheitliche Probleme verursachen. Die Symptome einer Vergiftung sind unter anderem Übelkeit, Erbrechen und sogar Schluck- und Sprachstörungen, die äußerst ernsthaft sein können. Laut **Laves Niedersachsen** sind die Symptome von Botulismus auf das Toxin zurückzuführen, welches zu den stärksten bekannten Giften zählt.

## So reagieren Verbraucher

Die betroffene Wurst war hauptsächlich bei Edeka und Marktkauf erhältlich. Konsumenten sind aufgerufen, das Produkt nicht zu verzehren und es unmittelbar in die Geschäfte zurückzubringen, um eine Rückerstattung des Kaufpreises ohne Kassenbon zu erhalten. Der Kundenservice von Heidemark steht für weitere Fragen unter der Telefonnummer 0800 3335211 bereit, täglich von 8 bis 20 Uhr erreichbar. Des Weiteren empfiehlt **Merkur** Verbrauchern, die betroffene Charge oder das MHD im eigenen Kühlschrank zu überprüfen.

Dieser Rückruf ist ein empfindlicher Reminder, wie wichtig es ist, beim Kauf und Verzehr von Lebensmitteln auf die Qualität und die richtige Zubereitung zu achten. Clostridium botulinum ist ein potenzieller Lebensmittelkeim, der nicht nur in Wurstwaren, sondern auch in anderen lebensmittelverarbeiteten Produkten wie vakuumverpacktem Räucherfisch oder selbst eingekochten Konserven vorkommen kann. Um das Risiko zu minimieren, sollten Verbraucher immer auf die Kette achten und, insbesondere bei selbstgemachten Produkten, die doppelte Erhitzung nicht vergessen. Diese sind einige der besten Maßnahmen, um Lebensmittelvergiftungen vorzubeugen.

Insgesamt ist dies ein ernstzunehmendes Thema, das alle betrifft, die Wert auf ihre Gesundheit legen. Ein wachsames Auge auf die Produkte, die wir konsumieren, kann viel bewirken und möglicherweise schwerwiegende gesundheitliche Folgen verhindern. Bleiben Sie also wachsam und gut informiert!

| Details |                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ort     | Enzkreis, Deutschland                                                                                                                                                                                                                                    |
| Quellen | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="http://www.pz-news.de">www.pz-news.de</a></li> <li>• <a href="http://www.merkur.de">www.merkur.de</a></li> <li>• <a href="http://www.laves.niedersachsen.de">www.laves.niedersachsen.de</a></li> </ul> |

Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](http://n-ag.de)