

Gefährliche Ekel-Bakterien in Rewe-Wurst: Verbraucher aufgepasst!

Wichtiger Wurst-Rückruf bei Rewe: Ekel-Bakterien können zu Erbrechen und Durchfall führen. Verbraucher aufgepasst! Schützen Sie sich und informieren Sie sich jetzt.

Lebensmittel-Warnung: Rückruf von Rewe-Wurst wegen Ekel-Bakterien

Die aktuelle Lebensmittel-Warnung betrifft einen Rückruf von Rewe-Wurst aufgrund von Ekel-Bakterien, die Erbrechen und Durchfall verursachen können. Die Firma MEGA Fleisch GmbH hat bei einer routinemäßigen Eigenkontrolle in einem Produkt von Rewe das Vorhandensein von *Listeria monocytogenes*-Bakterien festgestellt. Diese Bakterien können unangenehme Symptome hervorrufen, obwohl sie nicht krebserregend sind.

Die Verunreinigung von Lebensmitteln tierischer Herkunft, vor allem bei der Schlachtung, Zerlegung oder dem Melken, kann zu Infektionen führen. Unsaubere Maschinenteile und mangelnde Personalhygiene sind mögliche Ursachen für eine nachträgliche Kontamination von Produkten. Daher ist es entscheidend, auf die Qualität und Hygiene bei der Herstellung von Lebensmitteln zu achten.

Verbraucher erhalten ihr Geld zurück

Aus Gründen des Verbraucherschutzes hat die Firma MEGA Fleisch GmbH das betroffene Produkt, die „Wilhelm Brandenburg Landjäger“ mit einer Verpackungseinheit von 80 Gramm,

zurückgerufen. Dieses Produkt wurde in den Bundesländern Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz und dem Saarland verteilt und trägt das Mindesthaltbarkeitsdatum 18. Oktober 2024. Verbraucher können es ohne Kassenbon in den Rewe-Märkten zurückgeben und erhalten den Kaufpreis erstattet. Die betroffene Charge trägt die EAN 4337256034395.

Warnung gilt besonders für gefährdete Personengruppen

Die Infektion mit *Listeria monocytogenes* kann für ältere Menschen, Personen mit geschwächtem Immunsystem, Säuglinge und Schwangere gefährlich sein. Diese Risikogruppen können bei einer Infektion mit den Bakterien schwerwiegende gesundheitliche Probleme erleiden. Es wird daher dringend empfohlen, die betroffene Wurst nicht zu konsumieren, um gesundheitliche Komplikationen zu vermeiden.

Zusätzlich zur Rückrufaktion der Wurst werden Rewe-Kunden gebeten, auch die Salami „Feine Welt - SALAME FELINO“ mit den Mindesthaltbarkeitsdaten zwischen dem 14. und 21. Juli 2024 nicht zu verzehren, da sie möglicherweise Salmonellen enthält. Diese Bakterien können Bauchschmerzen, Durchfall, Erbrechen und Fieber verursachen.

- **NAG**

Details

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