

Gefährliche Listerien: Penny ruft Hähnchenbrustfilet zurück!

Penny ruft Hähnchenbrustfilet wegen Listerien zurück. Betroffene Kunden sollten Produkte bis 21.04.2025 nicht verzehren.



Rheda-Wiedenbrück, Deutschland - Der Discounter Penny hat einen deutschlandweiten Rückruf für das Produkt „Penny Ready, Hähnchenbrustfilet, gewürzt und gebraten“ gestartet. Grund für die Rückrufaktion ist der Nachweis von Listerien bei routinemäßigen Kontrollen, wie **Ruhr24** berichtet. Betroffen ist das Produkt mit einem Inhalt von 250 Gramm und einem Mindesthaltbarkeitsdatum vom 18.04.2025 bis einschließlich 21.04.2025. Die Rückrufaktion wurde von der Paul Daut GmbH & Co. KG aus Rheda-Wiedenbrück initiiert.

Kunden sind dringend aufgefordert, das Produkt nicht zu verzehren und können es in jeder Penny-Filiale zurückgeben. Der Kaufpreis wird sowohl mit als auch ohne Kassenbon

erstattet, so **t-online**. Symptome einer Listerieninfektion können schwerwiegende Magen-Darm-Beschwerden wie Übelkeit, Erbrechen, Durchfall sowie grippeähnliche Symptome mit Fieber umfassen, die oft Wochen nach dem Verzehr auftreten können.

Gesundheitliche Risiken und Symptome

Besonders gefährdete Gruppen sind Schwangere, Senioren und Menschen mit einem geschwächten Immunsystem. Diese Gruppen haben ein signifikant erhöhtes Risiko, an einer Listeriose zu erkranken. Laut **MSD Manuals** kann eine Listeriose Schüttelfrost, Fieber und Muskelschmerzen hervorrufen, die innerhalb von 1 bis 7 Tagen nach der Infektion auftreten. Im Jahr 2024 gab es in Deutschland 619 gemeldete Fälle von Listeriose, 2023 waren es 628, darunter auch sechs tödliche Verläufe.

Kunden, die das Produkt konsumiert haben und Symptome zeigen, sollten umgehend einen Arzt aufsuchen. Schwangere, die das Hähnchenbrustfilet gegessen haben, wird geraten, sich auch ohne Symptome ärztlich beraten zu lassen, da ernsthafte Komplikationen wie Sepsis, Hirnhautentzündung oder Schäden beim ungeborenen Kind nicht ausgeschlossen werden können.

Ursachen und Prävention

Listerien sind Bakterien, die in der Umwelt vorkommen und auch bei Kühlschranktemperaturen überleben können, was eine besondere Herausforderung für die Lebensmittelsicherheit darstellt. Der Verzehr von kontaminierten Lebensmitteln, insbesondere von fertigen und gekühlten Produkten, kann zur Infektion führen. Die Zunahme von Rückrufen deutschlandweit könnte auf erhöhte Wachsamkeit oder den vermehrten Konsum von Lebensmitteln mit potenziell gefährlichen Listerien zurückzuführen sein. Verbraucher sollten stets auf die Hygiene achten und verdächtige Produkte umgehend entsorgen.

In Fällen von Unsicherheit über Lebensmittelkontakte mit Listerien ist eine gründliche Reinigung des Kühlschranks empfohlen. Geschützte und gekochte Lebensmittel töten die meisten Listerien ab; bei ungekochtem Verzehr ist es wichtig, auf mögliche Symptome zu achten und gegebenenfalls ärztlichen Rat einzuholen.

Details	
Vorfall	Rückruf
Ursache	Nachweis von Listerien
Ort	Rheda-Wiedenbrück, Deutschland
Quellen	• www.ruhr24.de • www.t-online.de • www.msdmanuals.com

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de