

Gefährliche Süßigkeit: Rückruf von Helva mit Salmonellen in 8 Bundesländern!

Rückruf von Sebahat Halva mit Vanillegeschmack in acht Bundesländern wegen Salmonellengefahr. Rückgabe ohne Kassenbon möglich.



Gronau, Deutschland - In einem aktuellen Rückruf wird vor dem Verzehr der Süßigkeit „Helva mit Vanillegeschmack“ gewarnt. Der Produzent TOK Food aus Gronau (Westfalen) hat die Rücknahme des Produkts veranlasst, nachdem bei Kontrollen Salmonellen nachgewiesen wurden. Das betroffene Produkt gehört zur Marke Sebahat und kommt in einer Verpackungseinheit von 700 Gramm mit der Chargennummer 2024331. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist auf den 26. November 2026 datiert. Der Rückruf betrifft insgesamt acht Bundesländer: Baden-Württemberg, Bayern, Berlin, Bremen, Hessen, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen und Rheinland-Pfalz.

Salmonellen sind bekannte Erreger von Lebensmittelinfektionen und können zu ernsthaften Magen-Darm-Erkrankungen führen. Zu den typischen Symptomen zählen Durchfall, Bauchschmerzen, Übelkeit, Erbrechen und Fieber. Diese Symptome können zwischen sechs und 72 Stunden nach der Infektion auftreten und mehrere Tage andauern. Besonders gefährdet sind Säuglinge, ältere Menschen und Personen mit einem geschwächten Immunsystem, die ernsthafte gesundheitliche Folgen von einer Salmonelleninfektion erleiden können.

Rückgabe und Gesundheitsrisiken

Verbraucher, die das Produkt gekauft haben, sollten es nicht verzehren und können es auch ohne Kassenbon in der Verkaufsstelle zurückgeben. Der Kaufpreis wird hierbei vollständig erstattet. Das Unternehmen TOK Food hat bereits Maßnahmen ergriffen, um ähnliche Vorfälle in der Zukunft zu vermeiden.

Laut dem **Merkur** sind Salmonellen die häufigsten bakteriellen Auslöser von Darmkrankheiten in Deutschland, besonders in den warmen Sommermonaten. Die Zahl der gemeldeten Salmonellen-Erkrankungen hat sich von 2010 bis 2023 verringert, von damals 26.960 gemeldeten Fällen auf 13.176 im Jahr 2023. Dies ist ein positiver Trend, dennoch ist Vorsicht geboten.

Präventionsmaßnahmen

Das **Bundesinstitut für Risikobewertung** gibt wichtige Hinweise zur Vermeidung von Salmonelleninfektionen. Zu den präventiven Maßnahmen gehören eine sorgfältige Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln sowie eine ausreichende Kühlung von leicht verderblichen Waren. Zu den risikoreichen Lebensmitteln zählen unter anderem nicht durchgegartes oder rohes Fleisch, nichthitzebehandelte Eier und bestimmte pflanzliche Lebensmittel. Verbraucher sollten besonders auf die Hygiene achten, um die Übertragung der Bakterien zu

verhindern.

Wenn Verbraucher Symptome nach dem Verzehr des Rückrufprodukts bemerken, sollten sie umgehend ärztlichen Rat einholen und die Symptome ernst nehmen. Die öffentliche Gesundheit steht an erster Stelle, und richtiges Handeln kann Schlimmeres verhindern.

Details	
Vorfall	Rückruf
Ursache	Salmonellen
Ort	Gronau, Deutschland
Quellen	• www.ruhr24.de • www.merkur.de • www.bfr.bund.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de