

Rückruf von Ingwer: Gesundheitsgefahr durch *Bacillus cereus*!

Rückruf von gemahlenem Ingwer der Marke Gülcan wegen *Bacillus cereus*. Verbraucherwarnung und Rückgabemöglichkeiten informiert.



Nergiz Grossmarkt GmbH, Deutschland - Am 9. Mai 2025 hat die Nergiz Grossmarkt GmbH einen Rückruf für gemahlenen Ingwer der Marke Gülcan veröffentlicht. Der Grund für diesen Rückruf ist eine erhöhte Belastung mit *Bacillus cereus*, einem sporenbildenden Bakterium, das bei gesundheitlich angeschlagenen Personen zu schwerwiegenden Magen-Darm-Beschwerden führen kann. Zu den Symptomen gehören Übelkeit, Erbrechen und Durchfall. Dies stellt eine ernstzunehmende Gesundheitsgefahr dar, vor allem für schwangere Frauen, Kleinkinder und Personen mit geschwächtem Immunsystem.

Das betroffene Produkt, Gülcan Zencefil - toz (gemahlener

Ingwer), wird in einer Verpackungsgröße von 150 Gramm angeboten. Laut den Informationen von **Ruhr24** sind die betroffenen Chargennummern und die jeweiligen Mindesthaltbarkeitsdaten wie folgt:

- AF-GP-0224G840 (03. September 2028, 12. Dezember 2028, 03. Februar 2029)
- AF-GP-0224 G672 (11. Februar 2029)

Käufer dieser Produkte können sie in den Verkaufsstellen zurückgeben und erhalten den vollen Kaufpreis zurück, auch ohne Kassenbon. Dies gilt selbst nach Ablauf der Gewährleistungsfrist. Für weitere Informationen stehen die Kontaktmöglichkeiten der Nergiz Grossmarkt GmbH zur Verfügung: Telefon (0049) 2562-70410 und E-Mail info@nergiz-grossmarkt.de.

Gesundheitsrisiken durch Bacillus cereus

Bacillus cereus ist ein bekanntes Lebensmittelsicherheitsthema, das häufig in Lebensmitteln vorkommt und auch in Reis gefunden werden kann. Diese Bakterien können über Staub- und Erdpartikel in die Lebensmittel gelangen, die mit der betroffenen Charge in Verbindung stehen, wie **CleanKids** berichtet.

Die in den Lebensmitteln vorhandenen Bacillus cereus-Sporen überstehen oft das Kochen und können sich bei unsachgemäßer Lagerung und Zubereitung, wie beispielsweise unterhalb von 65 °C, vermehren. Bei großen Keimzahlen können zwei Arten von Toxinen gebildet werden, die gesundheitliche Beschwerden hervorrufen. Diese sind hauptsächlich das emetische Toxin, das zu Übelkeit und Erbrechen führt, sowie das Diarrhoe-Toxin, das wässrige Durchfälle verursacht.

Prävention und Rückverfolgbarkeit

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat sich in der Vergangenheit mit Bacillus cereus und seinen Auswirkungen auf

die Gesundheit beschäftigt. Es ist bekannt, dass eine Infektion mit *Bacillus cereus* selten ansteckend ist und die Symptome in der Regel nicht länger als 24 Stunden anhalten. Schwere Krankheitsverläufe sind eher die Ausnahme, jedoch können bei hohen Konzentrationen von *B. cereus* schnell Durchfallerkrankungen eintreten, wie aus **BAV-Institut** hervorgeht.

Verbraucher sind angehalten, sich regelmäßig über Rückrufe zu informieren, um gesundheitliche Risiken zu vermeiden. Plattformen wie das europäische Schnellwarnsystem RASFF und lebensmittelwarnung.de bieten wertvolle Informationen und Updates zu Rückrufen von Lebensmitteln.

Details	
Vorfall	Warnung
Ursache	Erhöhte Belastung mit <i>Bacillus cereus</i>
Ort	Nergiz Grossmarkt GmbH, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.ruhr24.de• www.cleankids.de• www.bav-institut.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de