

Dringender Rückruf: Gefährdete Hähnchenschnitzel in Supermärkten

Edeka und Rewe rufen Hähnchenschnitzel wegen Listerien zurück. Risikogruppen sind besonders betroffen. Rückgabe ohne Kassenbon möglich.

In der heutigen Zeit sind Rückrufsmaßnahmen im Lebensmittelsektor ein wichtiges Thema, das die Sicherheit der Verbraucher in den Fokus rückt. Ein aktueller Vorfall sorgt jedoch für Besorgnis, denn ein Schnitzel des Herstellers BARD frische Küche GmbH wurde wegen möglicher Gesundheitsgefahren zurückgerufen. Bei Schnitzel handelt es sich um eine weit verbreitete und beliebte Speise, die sowohl bei Kindern als auch Erwachsenen hoch im Kurs steht. Gerade in den Sommermonaten, wo Grillen und sommerliche Gerichte gefragt sind, könnte dieser Rückruf erhebliche Auswirkungen haben.

Besorgniserregende Entdeckung von Listerien

Der Rückruf betrifft ein Hähnchenschnitzel in einer 155-Gramm-Schale, das in ausgewählten Edeka- und Rewe-Filialen angeboten wurde. Der Grund dafür sind die nachgewiesenen Listerien (*Listeria monocytogenes*), die ernsthafte gesundheitliche Probleme verursachen können, insbesondere bei empfindlichen Gruppen.

Listerien sind Bakterien, die grippeähnliche Symptome wie Durchfall, Erbrechen und Fieber hervorrufen können, vor allem bei Schwangeren, Senioren und Menschen mit geschwächtem

Immunsystem.

Details zu betroffenen Produkten und Verkaufsstellen

Die Produkte mit den Mindesthaltbarkeitsdaten 30.07.2024, 31.07.2024, 01.08.2024 und 04.08.2024 wurden in mehreren Bundesländern verkauft, darunter:

- Berlin
- Brandenburg
- Niedersachsen
- Mecklenburg-Vorpommern
- Rheinland-Pfalz
- Saarland

Verbraucher, die eines der betroffenen Schnitzel gekauft haben, werden dringend aufgefordert, diese zurückzugeben. Auch ohne einen Kassenbon kann der Kaufpreis erstattet werden.

Gesundheitliche Risiken bei bestimmten Personengruppen

Die Information über den Rückruf kommt besonders zu einem Zeitpunkt, an dem viele Menschen in Deutschland nach leichten und schmackhaften Gerichten suchen. Das Schnitzel wird häufig in Kombination mit Salat und Beilagen serviert oder als Snack zwischen Brötchenhälften genossen. Doch die gesundheitlichen Risiken, die von den Listerien ausgehen, sind nicht zu unterschätzen.

Besonders gefährdet sind schwangere Frauen, da eine Infektion mit Listerien zu schwerwiegenden Folgen führen kann. Bei gesunden Erwachsenen ist der Verlauf in der Regel milder, dennoch ist Vorsicht geboten. Das Robert Koch-Institut (RKI) empfiehlt, bei Anzeichen einer Infektion sofort einen Arzt aufzusuchen, insbesondere nach dem Verzehr des betroffenen

Schnitzels.

Die Auswirkung auf die Lebensmittelbranche

Dieser Rückruf steht nicht allein, denn erst kürzlich war der Lebensmitteldiscounter Rewe von einem ähnlichen Rückruf betroffen, der Wurstprodukte betraf. Solche Vorfälle werfen Fragen zur Lebensmittelsicherheit auf und können das Vertrauen der Verbraucher in die Branche beeinträchtigen. Die Reaktionen auf Social Media zeigen, dass viele Menschen besorgt sind und verstärkt auf die Herkunft ihrer Lebensmittel achten.

Es ist wichtig, dass Verbraucher achtsam mit Lebensmitteln umgehen und stets über Rückrufe informiert bleiben, um ihre Gesundheit zu schützen. In Zeiten, in denen das Bewusstsein für Lebensmittelqualität und -sicherheit wächst, gewinnen solche Rückrufe an Bedeutung. Sie erinnern uns daran, wie wichtig Transparenz und Sicherheit in der Lebensmittelbranche sind.

- **NAG**

Details

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