

Vorsicht! Dringender Kichererbsen-Rückruf bei Rewe - Allergiker aufgepasst!

Dringender Rückruf bei Rewe: Verzehr von Kichererbsen kann lebensbedrohlich sein. Alle Infos zu Herstellerwarnung und Symptomen. Schützen Sie sich jetzt!

Rückruf von Kichererbsen bei Rewe aufgrund von Gesundheitsgefahr

Die aktuelle Warnung vor dem Verzehr bestimmter Kichererbsen bei Rewe hat für Aufsehen gesorgt. Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) warnt vor den Kichererbsen mit Cips Gewürzen, die insbesondere für Erdnuss-Allergiker gefährlich sein können. Es handelt sich um ein Produkt des Herstellers Hasret KURUYEMIS mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum 22.02.2025.

Risiken für Allergiker - Erdnussgefahr nicht korrekt gekennzeichnet

Die Gefahr bei diesem Produkt liegt in nicht deklarierten Erdnusskernen, die schwere gesundheitliche Beschwerden bei Allergikern auslösen können. Diese fehlende Kennzeichnung stellt eine ernsthafte Gesundheitsgefahr dar und das Unternehmen empfiehlt dringend, das Produkt nicht zu konsumieren. Der Rückruf betrifft speziell Kunden in den Bundesländern Neu-Ulm, Memmingen, Biberach und München, wo das Produkt bei Rewe und im Einzelhandel verkauft wurde.

Symptome einer Nahrungsmittelallergie

Nahrungsmittelallergien sind ernst zu nehmen, da allergische Reaktionen vielfältige Symptome auslösen können. Typische Anzeichen sind Juckreiz, Schwellungen, Hautausschläge, Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Atembeschwerden und weitere. Eine falsche Allergenkennzeichnung kann schwerwiegende Konsequenzen haben und erfordert daher dringende Maßnahmen wie diesen Rückruf bei Rewe.

Verantwortungsbewusst handeln bei allergenen Lebensmitteln

Die Rückrufaktion von Kichererbsen bei Rewe zeigt die Notwendigkeit einer genauen Kennzeichnung und Überwachung allergener Lebensmittel. Es ist wichtig, dass Hersteller und Einzelhändler verantwortungsvoll handeln, um die Gesundheit und Sicherheit der Verbraucher zu gewährleisten. Kunden, die betroffene Produkte erworben haben, sollten diese umgehend zurückbringen und vom Verzehr absehen, um Risiken zu minimieren.

– **NAG**

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de