Veröffentlicht auf ***easyhaccp Software*** (http://www.easyhaccp.eu)

Bakterienherd noch nicht klar

Datum der Veröffentlichung:
5. März 2010

Bakterienherd noch nicht klar

Quelle:
Weser Kurier [1]

Von Uwe Dammann und Silke Looden

Otterstedt. Sabrina Otten, Chefin der Otten GmbH in Otterstedt, kann sich auch nicht erklären, wie die Bakterien in die Fleischklöße gekommen sind. „Das ist uns uns völlig rätselhaft. Wir untersuchen i alle Richtungen“, sagt sie. Die Kreisveterinäre haben den Betrieb bis auf Weiteres geschlossen, um herauszufinden, wo die Listerien herkommen, die in den 500-Gramm-Packungen entdeckt wurden. Wie berichtet, waren die mit Bakterien verseuchten Fleischklöße, die aus der Firma Otten stammen, bundesweit in den Jawoll-Sonderpostenmärkten vertrieben worden.

Bei in Bayern untersuchten Klößen sei eine erhöhte Menge sogenannter Listerien nachgewiesen worden, hatte das niedersächsische Verbraucherschutzministerium am Donnerstag mitgeteilt. Die verseuchten Klößchen sind im September 2009 produziert worden. Proben der Fleischbällchen wurden an das Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit in Oldenburg zur genauen Untersuchung geschickt. „Wir rechnen in der nächsten Woche mit Ergebnissen“, sagt Sabrina Otten. In den deutschen Jawoll-Märkten seien inzwischen die tiefgefrorenen Fleischbällchen aus den Regalen entfernt worden.

Listerien sind Bakterien, die besonders für Kleinkinder, alte und kranke Menschen gefährlich werden können. Beim Menschen können sie Übelkeit, Erbrechen und Bauchschmerzen sowie in schweren Fällen auch Blutvergiftungen und Hirnhautentzündungen auslösen.

Nach Angaben des Verbraucherschutzministeriums in Hannover darf die Firma bis auf Weiteres keine Lebensmittel produzieren. „Der Betrieb ruht“, sagte Ministeriumssprecher Gert Hahne gestern. Dank des bundesweiten Schnellwarnsystems in der behördlichen Lebensmittelkontrolle sei die Verzehrwarnung umgehend an die Verbraucher weitergegeben worden. Es handelt sich um die Charge L: 24.0510/102.
Wer bei Jawoll die 500-Gramm-Plastikbeutel mit Klößen gekauft habe, solle seine Kühltruhe unbedingt auf das Produkt hin kontrollieren, rät Hahne. Seit Jahresbeginn gab es in Niedersachsen nach Angaben des Gesundheitsministeriums zehn Listerien-Fälle. Bislang seien aber keine Fleischklöße beanstandet worden, wohl aber ein Käse von Lidl.

- Tags:
  - HACCP News [2]

Quelle URL (generiert am *10.11.2026 - 03:04*): http://www.easyhaccp.eu/news/bakterienherd-noch-nicht-klar

Links:
[1] http://www.weser-kurier.de/Artikel/Region/Landkreis+Verden/125090/Bakterienherd+noch+nicht+klar.html
[2] http://www.easyhaccp.eu/category/tags/haccp-news