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

Currypulver mit Salmonellen verseucht

Datum der Veröffentlichung:
11. März 2010

Currypulver mit Salmonellen verseucht

Quelle:
Gesundheits-News [1]

Das Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz und das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit warnen vor Currypulver, das mit Salmonellen versucht ist. Bei dem Pulver handelt es sich um das Produkt „Curry Elefant Indisch Style“ der Marke Sultan mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum 08.01.2011 der Firma KAR GmbH in Wernfeld. Salmonellen sind Bakterien, die Erbrechen und Durchfall auslösen können, bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem sind schwere Erkrankungen möglich. Dahe wird eindringlich vor dem Verzehr des betroffenen Curry-Pulvers gewarnt, Verbraucher sollen davon nichts verzehren und es zum Händler zubringen.
Dies ist nicht die erste Rückrufaktion der KAR GmbH: 2003 und 2004 mussten insgesamt achtmal mehrere Chargen Chili- und Curry-Pulver zurückgerufen werden. Damals waren in den Pulvern Farbstoffe gefunden worden, die in der EU nicht zugelassen sind. Die Geschäftsführerin der KAR GmbH, Gertrud Tutanel hatte damals erklärt, dass sie den Chili und die Zutaten für das selbst gemixte Curry-Pulver aus Indien importieren lasse in einem Labor auf verbotene Stoffe testen lasse. Eine 100-prozentige Sicherheit sei jedoch nicht zu erreichen.

- Tags:
  - HACCP News [2]

Quelle URL (generiert am *11.11.2026 - 00:02*): http://www.easyhaccp.eu/news/currypulver-mit-salmonellen-verseucht

Links:
[1] http://www.heute-gesund-leben.de/gesundheit/currypulver-mit-salmonellen-verseucht-902.html
[2] http://www.easyhaccp.eu/category/tags/haccp-news