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

Salmonellen in Nahrungsergänzungsmittel?

Datum der Veröffentlichung:
28. März 2010

Salmonellen in Nahrungsergänzungsmittel?

Quelle:
heilpraxis.net [1]

Erkrankungen durch Salmonellen in Nahrungsergänzungsmittel? Das Teleshopping Unternehmen QVC hat wegen Feststellung von Salmonellen im Nahrungsergänzungsmittel ?Woman aktiv?, dieses und prophylaktisch alle anderen Produkte der Firma Natura Vitalis vorläufig aus dem Programm genommen und Auslieferungen eingefroren.

Das Teleshopping Unternehmen QVC hat wegen Feststellung von Salmonellen im Nahrungsergänzungsmittel ?Woman aktiv?, dieses und prophylaktisch alle anderen Produkte der Firma Natura Vitalis vorläufig aus dem Programm genommen und Auslieferungen eingefroren. Das Landesamt für Verbraucherschutz Nordrhein- Westfalen in Essen hatte angegeben, dass örtliche Gesundheitsbehörden nach einer Erkrankung durch Salmonellen bei fünf Chargen, also etwa 75 000 Packungen mit je 400 Kapseln, des Nahrungsergänzungsmittel ?Woman aktiv? Salmonellenerreger gefunden hätten. Konkret geht es um die Chargennummern L00100110, L15821209, und L 15501109 und das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) 01/2012, Chargennummer L16691209 mit MHD 12/2011 und um die Chargennummer L01300210 mit MHD 02/2012. Die Chargennummern sind jeweils auf den Packungen unterhalb des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) gedruckt.

Verbraucher, die Packungen mit diesen Chargenummern hätten, sollten diese nicht mehr benutzen und entsorgen. QVC gab in einer Pressemitteilung an, dass Betroffene sich auf einer Hotline melden könnten und zur Zeit alle Produkte von Natura Vitalis aus dem Programm genommen und die Auslieferungen gestoppt seien. Weitere Produkte der Firma aus Essen seien aber bisher nicht als betroffen gemeldet. Natura Vitalis selbst bietet auf seiner Internetseite keine Informationen zu dem Vorgang. Alleine das Mittel ?Woman aktiv? ist dort nicht mehr zu finden. Es soll sich nach Medienberichten um ein Stärkungsmittel handeln.

Die Salmonellenerreger könnten bei Menschen Übelkeit, Erbrechen, Durchfall und Fieber auslösen, liessen die Gesundheitsbehörden offiziell verlauten. Sie sind Stäbchenbakterien, die um 1900 entdeckt und benannt wurden. In den letzten Jahren sind die meldepflichtigen Infektionen etwas zurückgegangen. Salmonellen können durch starkes Erhitzen oder Desinfektionsmittel abgetötet werden, ansonsten können sie über Wochen lebensfähig bleiben. (Thorsten Fischer, Heilpraktiker Osteopathie, 28.03.2010)

- Tags:
  - HACCP News [2]

Quelle URL (generiert am *10.11.2026 - 05:03*): http://www.easyhaccp.eu/news/salmonellen-nahrungserg%C3%A4nzungsmittel

Links:
[1] http://www.heilpraxisnet.de/naturheilpraxis/salmonellen-in-nahrungsergaenzungsmittel-77099.php
[2] http://www.easyhaccp.eu/category/tags/haccp-news