

Kundeninformation

Warenrückruf

DMK Deutsches Milchkontor GmbH warnt vorsorglich vor Verzehr von Stiftel- und Reibekäse im 200g-Beutel aufgrund von Listerien

Bremen, 6. November 2013. DMK Deutsches Milchkontor GmbH warnt vor dem Verzehr von Stiftel- und Reibekäse verpackt im 200g-Beutel. Die Käseprodukte wurden in diversen Handelsunternehmen unter folgenden Produktbezeichnungen und Mindesthaltbarkeitsdaten (MHD) vertrieben:

Produktbezeichnung

Landhof Gratinkäse gerieben 200g Zip
Landhof Pizzakäse gerieben 200g Zip
Vertrieb durch: Kaufland

MHD

05.-15.01.2014
05.-15.01.2014

Produktbezeichnung

Landhof Gratinkäse leicht ger. 200g Zip
Landhof Gouda leicht gerieben 200g Zip
Mibell Gouda 45% ger. 200g Zip
Mibell Edamer 40% ger. 200g Zip
Mibell Pizza-Käse ger. 200g Zip
Mibell Edamer 40% gest. 200g Zip
Vertrieb durch: EDEKA

MHD

10.01.2014
05.-15.01.2014
09.01.2014
03.-12.01.2014
03.-11.01.2014
05.-15.01.2014

Produktbezeichnung

Star Marke Gouda ger. 200g
Star Marke Gratin-Käse ger. 200g
Star Marke Mozzarella ger. 200g
Star Marke Emmentaler ger. 200g
Star Marke Pizzakäse ger. 200g
Vertrieb durch: KAISERS Tengelmann

MHD

10.01.2014
05.-15.01.2014
10.-15.01.2014
05.-10.01.2014
10.01.2014

Produktbezeichnung

Lovilio Mozzarella 40% gerieben 200g
Vertrieb durch: LIDL

MHD

29.12.2013 – 06.01.2014

Produktbezeichnung

Gutes Land Edamer 40% gest. 200g Zip
Gutes Land Gouda 45% ger. 200g Zip
Gutes Land Pizzakäse ger. 200g Zip
Vertrieb durch: NETTO

MHD

05.-10.01.2014
14.01.2014
02.-11.01.2014

Produktbezeichnung

real Quality Gouda 45% ger. 200g Zip
real Quality Pizza-Käse ger. 200g Zip
real Quality Gouda leicht ger. 200g Zip
Vertrieb durch: REAL

MHD

05.-15.01.2014
10.01.2014
10.01.2014

Wenn Packungen der genannten Art und mit dem entsprechenden Mindesthaltbarkeitsdatum vorrätig sind, sollten diese entweder vernichtet oder in die Verkaufsstelle zurückgebracht werden, wo ein Umtausch oder eine Kostenerstattung erfolgt.

Routinemäßige Kontrolle weist geringen Befall mit Listerien aus

Bei einer routinemäßig durchgeführten Qualitätskontrolle wurde bei den genannten Produkten ein geringer Befall mit Listeria monocytogenes festgestellt.

Betroffen ist, wie unverzüglich eingeleitete Untersuchungen belegen, ausschließlich Ware mit dem oben genannten Mindesthaltbarkeitsdatum, hergestellt im DMK Werk Georgsmarienhütte. Alle übrigen Produkte aus dem Hause DMK Deutsches Milchkontor GmbH entsprechen den gewohnt hohen Qualitätsstandards.

Listerien sind häufig vorkommende Bakterien

Bakterien der Gattung Listeria kommen in insgesamt acht bekannten Arten häufig und verbreitet in der gesamten Umwelt vor; sie sind sehr widerstandsfähig.

Listeria monocytogenes kann bei Immunschwächen zu schweren Erkrankungen führen

Listeria monocytogenes kann die Krankheit Listeriose hervorrufen, die zu unterschiedlichen Symptomen führen kann und in den meisten Fällen grippeartig verläuft. Bei immunschwachen Personen, wie Säuglingen, Schwangeren und Senioren kann es im Krankheitsverlauf zu Entzündungen des Gehirns, mitunter auch zu einem tödlichen Verlauf der Erkrankung kommen.

Aus diesem Grund gelten innerhalb der EU für verschiedene Lebensmittel jeweils eigene Grenzwerte für Listeria monocytogenes – veröffentlicht in der EG VO 2073 / 2005.

Festgestellte Werte liegen unterhalb der gesetzlichen Grenzwerte

Für Käse gilt, dass bei Ware, die das Werk noch nicht verlassen hat, in 25 Gramm des Käseproduktes keine Listeria monocytogenes nachweisbar sein darf. Käse hingegen, der sich in der Warenkette befindet, darf bis zum Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums bei Listeria monocytogenes eine Keimzahl von 100 pro Gramm nicht überschreiten.

Rückruf der Ware erfolgt rein vorsorglich

Die Ware, die jetzt von DMK Deutsches Milchkontor GmbH zurückgerufen wurde, wies bei den bislang durchgeführten Untersuchungen Keimzahlen von weniger als 10 pro Gramm auf, was deutlich unter den gesetzlichen Grenzwerten liegt.

Ungeachtet dessen hat sich DMK Deutsches Milchkontor GmbH aus Gründen vorsorglichen Gesundheitsschutzes zu einem Rückruf der Ware und einer Warnung vor dem Verzehr des Produktes entschlossen, da nicht ausgeschlossen werden kann, dass der gesetzlich vorgeschriebene Grenzwert bis zum Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums überschritten wird.

Für Verbraucheranfragen steht unter der Telefonnummer 0251 2656 7371 eine Hotline zur Verfügung.