

Rückruf bei Norma: Salmonellen-Gefahr in Blumenkohl-Käse-Talern!

Rückrufaktion bei Norma: 300g Blumenkohl-Käse-Taler wegen Salmonellengefahr. Betroffen sind Filialen in mehreren Bundesländern.



Baden-Württemberg, Deutschland - Der Discounter Norma hat eine Rückrufaktion für ein Tiefkühlprodukt gestartet, das mit Salmonellen in Verbindung gebracht wird. Betroffen sind die **St. Alpine Österreichische Blumenkohl-Käse-Taler** in der 300-Gramm-Packung, die von der **Weinbergmaier GmbH** hergestellt werden. In allen Filialen in **Baden-Württemberg, Bayern, Nordrhein-Westfalen und Rheinland-Pfalz** wurde das Produkt verkauft. Saftige Blumenkohl-Käse-Taler sind nicht nur ein beliebter Snack, sondern könnten auch gesundheitliche Risiken bergen.

Die Rückrufaktion wurde ausgelöst, weil nicht ausgeschlossen werden kann, dass sich **Salmonellen** im Produkt befinden.

Diese Bakterien können ernsthafte Lebensmittelinfektionen verursachen, die Symptome wie Durchfall, Übelkeit, Erbrechen und Fieber hervorrufen. Besonders gefährdet sind **Kleinkinder, Senioren** und Personen mit einem **geschwächten Immunsystem**. Kunden sollten das Produkt auf keinen Fall verzehren und können es ohne Kassenbon in jeder Norma-Filiale zurückgeben. Der Kaufpreis wird dabei erstattet, wie **ruhr24.de** berichtet.

Warnhinweise und Kundeninformationen

Die Symptome einer Salmonellen-Infektion können in der Regel nach mehreren Tagen von selbst abklingen. Bei schweren oder anhaltenden Beschwerden raten Experten dazu, einen Arzt aufzusuchen und auf eine mögliche Infektion hinzuweisen. Ähnliche Rückrufaktionen wurden auch für andere Produkte, wie ein Bio-Produkt von dm und bestimmte Käsesorten aus SuperBioMärkten, veranlasst, was zeigt, dass Verunreinigungen durch Bakterien in Lebensmitteln häufig vorkommen können, wie auch **t-online.de** feststellt.

Um Verbraucher besser zu schützen, sind Hersteller gesetzlich verpflichtet, Produkte zurückzurufen, die nicht den Lebensmittelsicherheitsanforderungen entsprechen. Informationen zu aktuellen Warnungen und Rückrufen werden auch auf der Plattform **lebensmittelwarnung.de** bereitgestellt, die vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) betrieben wird. Neueste Funktionen ermöglichen es Verbrauchern, automatische Benachrichtigungen über neue Warnungen zu erhalten.

Daher ist es ratsam, regelmäßig Informationen über Lebensmittelwarnungen abzurufen und im Fall von Unsicherheiten beim Kauf oder Verzehr von Lebensmitteln besonders vorsichtig zu sein. Verbraucher sollten nicht nur auf die Rückrufe von Norma achten, sondern auch auf die allgemeinen Hinweise zur Lebensmittelsicherheit, um gesundheitlichen Risiken vorzubeugen.

Details	
Vorfall	Rückruf
Ursache	Salmonellenverunreinigung
Ort	Baden-Württemberg, Deutschland
Quellen	• www.ruhr24.de • www.t-online.de • www.verbraucherzentrale.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.net