



Listerien-Alarm: Aldi und Tirolmilch rufen Käse zurück

Die Tirolmilch GmbH ruft Käsesorten zurück, in dessen Rinde das Unternehmen Bakterien der Gattung Listeria gefunden hat.

Listeriose: ernste Gefahr für immungeschwächte Menschen und Schwangere

Bei gesunden Erwachsenen verläuft eine Infektion meist lediglich mit Durchfall. Sie stelle aber für immungeschwächte Menschen ein ernstes Gesundheitsrisiko dar, erklärt das Bundesamt für Verbraucherschutz. Eine Erkrankung äußere sich bei ihnen durch starkes Fieber, Übelkeit und Erbrechen. Es komme schlimmstenfalls zu Hirnhautentzündungen und einer Blutvergiftung. Auch Schwangere seien besonders gefährdet: Für Kinder im Mutterleib bedeute eine Listeriose der Mutter eine große Gefahr, da schwerwiegende Schädigungen und eine Früh- oder Totgeburt auftreten können.

So schützen Sie sich vor Listerien

Ein besonderes Merkmal dieser Bakterien-Gattung ist ihre Fähigkeit, sich auch unter ungünstigen Bedingungen zu vermehren - etwa bei niedrigen Temperaturen im Kühlregal. Durch Kochen, Braten und Pasteurisieren ließen sich Listerien töten, erklärt das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR). Dabei müsse man aber eine Temperatur von mindestens 70° Grad im Inneren des Lebensmittels erreichen - für mindestens zwei Minuten. Schwangere, Senioren und abwehrgeschwächte Menschen sollten zudem keine Lebensmittel von Tieren roh verzehren, geräucherte oder marinierte Fischerzeugnisse und Rohmilchweickäse meiden, Käserinden immer entfernen, darüber hinaus Blattsalate frisch zubereiten und Lebensmittel weit vor Ablauf der angegebenen Mindesthaltbarkeit verbrauchen.

Hackfleisch: oft hoher Keimgehalt - selbst wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) noch nicht erreicht ist

Lebensmittelkontrolleure hatten im Jahr 2010 verpacktes Hackfleisch unter die Lupe genommen - im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp). Sie fanden in 1,6 Prozent der Proben den Erreger *Listeria monocytogenes*. 10 Prozent der Proben wiesen einen Gesamt-Keimgehalt von 107 KbE/G auf, das sind 107 so genannte "Kolonien bildende Einheiten pro Gramm", und zwar noch bevor sie das Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht hatten. Die Ergebnisse deuteten darauf hin, erklären die Experten als Fazit, dass Händler die Lagerung des Hackfleisches teilweise falsch einschätzten.

Temperaturobervachtungen helfen dem MHD

Viele Händler und Konsumenten zeigten sich beim Urteilen verunsichert, weil das MHD eine nur sehr allgemeine Aussage macht, erklärt Marc Büttgenbach, Sales Director Labels and Consumables bei Bizerba. Hier kämen so genannte Frischeindikatoren wie das OnVu-Etikett ins Spiel: "Je länger Spediteure, Händler und Verbraucher das Produkt warm lagern, desto schneller entfärbt sich die blaue Pigmentfarbe im Inneren des Thermometer-Symbols. Ist es heller als die Umgebungsfarbe, ist das Produkt ungenießbar". Das Etikett sei somit eine wertvolle Hilfe für das MHD.

Pressekontakt

KLARTEXT ONLINE

Frau KLARTEXT ONLINE
Auf dem Heidgen 27
53127 Bonn

klartextonline.com
info@klartextonline.com

Firmenkontakt

KLARTEXT ONLINE

Frau KLARTEXT ONLINE
Auf dem Heidgen 27
53127 Bonn

klartextonline.com
info@klartextonline.com

Freie Autoren informieren regelmäßig über aktuelle Geschehnisse und Trends in Wirtschaft und Handel, Industrie, Karriere und IT-Welt.