

16. August 2012

Produktrückruf "Puten Schnitzel essfertig", "Hendl Unterkeule essfertig" und "Geflügel Fleischlaibchen essfertig"

Die AGES gab am vergangenen Dienstag im Auftrag des Bundesministeriums für Gesundheit bekannt, dass in den Produkten "Puten Schnitzel essfertig", "Hendl Unterkeule essfertig" und "Geflügel Fleischlaibchen essfertig" des Herstellers Hubers Landhendl GmbH EU-Geflügelschlachtbetrieb eine Kontamination mit Listerien festgestellt wurde. Im Rahmen der amtlichen Untersuchung wurden die Produkte einem Lagerversuch unterzogen, wobei die vorgeschriebenen Grenzwerte bei den vorliegenden Proben am Ende des angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatums deutlich überschritten wurden. Die Produkte weisen das Mindesthaltbarkeitsdatum 10.08.2012 (Putenschnitzel essfertig), 09.08.2012 (Hendl Unterkeule essfertig) und 11.08.2012 (Geflügel Fleischlaibchen essfertig) auf.

Niederösterreichs Konsumentenschutzreferent Landeshauptmann-Stellvertreter Dr. Josef Leitner appelliert an die KonsumentInnen nachzusehen, ob sie vielleicht noch ein derartiges Produkt eingelagert bzw. eingefroren zu Hause haben und dieses auf keinen Fall zu verzehren, sondern zurückzubringen, zu reklamieren oder zu entsorgen. Vor einem Verzehr der Ware wird ausdrücklich gewarnt.

Ebenso gab es einen Produktrückruf für Delikatess-Sauerkraut, Garten Krone, 500 g, mindestens haltbar bis 15.03.2013, 15.04.2013, 15.05.2013, 15.06.2013, 15.07.2013 auf Grund möglicher Glassplitter in den Chargen. Die Firma Hofer und der Hersteller LIMES veranlassen aus diesem Grund einen vorsorglichen Rückruf des Produktes. LHStv. Leitner: „Auch in diesem Fall ist die Ware nicht zum Verzehr geeignet, sie sollte zurückgebracht oder entsorgt werden.“