## Presseinformation

22. August 2012

# Rückruf von Wildrohwurst der Firma Hotel und Gasthof Hubertushof in Niederösterreich

## Kontamination mit EHEC-Keimen

Die Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) hat am gestrigen Dienstag dringend vor dem Verzehr einer vom Hotel und Gasthof Hubertushof (http://www.fromwald.com/) hergestellten Wildrohwurst gewarnt. In Zuge einer Untersuchung wurde festgestellt, dass das Produkt mit dem Haltbarkeitsdatum 15. November 2012 mit EHEC-Keimen kontaminiert ist und gesundheitsgefährdend sein kann. Diese Keime können beim Menschen Durchfall, aber auch schwere Erkrankungen, wie z.B. Nierenversagen, verursachen. Die Keime können laut AGES-Aussendung durch die Wilddecke oder Wildschwarte ins Fleisch gelangt sein und müssen nicht durch mangelnde Betriebshygiene verursacht worden sein.

„Da die Ware ausschließlich an den Letztverbraucher abgegeben und im Gasthaus verkauft wird, ist der Kreis der Abnehmer nicht bekannt. Allen Konsumentinnen und Konsumenten, die beim Hersteller in den letzten Wochen eingekauft haben, ist dringend anzuraten, Nachschau zu halten, ob sie das Produkt zu Hause haben. Vor einem Verzehr wird ausdrücklich gewarnt", so NÖ Konsumentenschutzreferent Landeshauptmann-Stellvertreter Dr. Sepp Leitner.

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion/Öffentlichkeitsarbeit
www.noe.gv.at/presse

Mag. Christian Salzmann
Tel: 0 27 42/90 05 - 12 17 2
E-Mail: presse@noel.gv.at