

Vorsicht: Rückruf von dmBio Cashewmus - Salmonellengefahr für Kinder!

Rückruf für dmBio Cashewmus Himbeere: Salmonellen entdeckt, betroffen sind Produkte mit MHD bis 28.04.2026.
Rückgabe empfohlen!



Österreich - Am 2. Juni 2025 warnt dm-drogerie markt vor dem Verzehr des Produkts „dmBio Cashewmus Himbeere“ (GTIN 4067796070040). Besonders betroffen sind alle Chargen mit Mindesthaltbarkeitsdaten (MHD) bis einschließlich 28. April 2026. Grund für den Rückruf sind nachgewiesene Salmonellen, die möglicherweise mit Erkrankungen von Salmonella Infantis bei Kleinkindern in Deutschland und Österreich in Verbindung stehen. Die Symptome einer Salmonelleninfektion umfassen Durchfall, Kopf- und Bauchschmerzen, Unwohlsein, Erbrechen und leichtes Fieber.

Besondere Vorsicht ist geboten, da Säuglinge, Kleinkinder, ältere Menschen und abwehrgeschwächte Personen zu den am

stärksten gefährdeten Gruppen gehören und bei ihnen schwerere Krankheitsverläufe auftreten können. Kunden, die das betroffene Produkt bereits verzehrt haben und Symptome entwickeln, wird geraten, einen Arzt aufzusuchen. Rückgaben der Produkte sind sowohl ungeöffnet als auch angebrochen in den dm-Märkten möglich, wobei der Kaufpreis erstattet wird, wie **Krone** berichtet.

Details zum Rückruf

Der Rückruf des „dmBio Cashewmus Himbeere“ wurde erstmals am 26. Mai 2025 veröffentlicht, wie auch **Clean Kids** meldet. Die Inkubationszeit für Salmonellen kann in der Regel bis zu 48 Stunden betragen, in seltenen Fällen bis zu 3 Tage. Es wird empfohlen, bei Auftreten von Symptomen sofort einen Arzt aufzusuchen und auf den Verdacht einer Salmonelleninfektion hinzuweisen. dm-drogerie markt bietet einen Kundenservice unter der Telefonnummer 0800 365 8633 sowie per E-Mail an servicecenter@dm.de an, um Fragen zu klären.

Lebensmittelrückrufe wie dieser sind in Deutschland ein ernstes Thema. Laut einem Bericht von **foodwatch** werden durchschnittlich mindestens zwei Lebensmittel pro Woche zurückgerufen. Oft werden Rückrufe aufgrund von Verunreinigungen mit Salmonellen oder anderen gesundheitsschädlichen Substanzen durchgeführt. Allerdings ist die Organisation solcher Rückrufe häufig mangelhaft. Verbraucher erfahren in vielen Fällen nicht rechtzeitig von den Rückrufen. Zudem wird häufig festgestellt, dass fast jede zweite Warnung verspätet veröffentlicht wird.

Insgesamt zeigt sich, dass Unternehmen und Behörden oft nicht alle verfügbaren Kommunikationskanäle nutzen, um über unsichere Lebensmittel zu informieren. Die Beurteilung des Risikos und die Warnungen liegen in der Verantwortung der Unternehmen, was gelegentlich zu Interessenkonflikten führen kann. Es ist von entscheidender Bedeutung, dass Verbraucher über solche Rückrufe umfassend informiert werden, um ihre

Gesundheit zu schützen.

Details	
Vorfall	Lebensmittelrückruf
Ursache	Salmonellen
Ort	Österreich
Quellen	• www.krone.at • www.cleankids.de • www.foodwatch.org

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at