

Rückrufalarm: Morbier Jean Perrin wegen gefährlicher Bakterien!

H.M. Weihs ruft Morbier Jean Perrin AOP 200g wegen Kontaminationsverdachts zurück. Gesundheitliche Risiken beachten!



Transgourmet Österreich, Österreich - Ein

besorgniserregender Rückruf betrifft den beliebten Käse Morbier Jean Perrin AOP 200g, wie der Lieferant H.M. Weihs kürzlich bekannt gab. Der Käse wurde aufgrund eines Verdachts auf Kontamination mit unerwünschten Bakterien als gesundheitsschädlich eingestuft. Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) dieser Produkte reicht von 15.02.2025 bis 22.03.2025. In einem vorsorglichen Schritt zum Schutz der Konsumenten hat H.M. Weihs den Rückruf eingeleitet, wobei alle anderen Produkte des Lieferanten nicht betroffen sind, berichtete **5min.at**.

Die betroffenen Produkte wurden bereits aus dem Verkauf entfernt, und Transgourmet Österreich hat informiert, dass

Kunden den Käse ohne Vorlage des Kassabons zurückgeben können, um eine vollständige Rückerstattung zu erhalten. Während die Verantwortlichen des Unternehmens Maßnahmen zur Verhinderung eines weiteren Verkaufs ergreifen, bleibt es wichtig, die grundsätzlichen Hygienepraktiken beim Umgang mit Lebensmitteln zu beachten. So empfiehlt **Ratgeber.ama**, bei abgelaufenen Lebensmitteln auf Geruch und Aussehen zu achten, um sicherzustellen, dass keine gesundheitlichen Risiken bestehen.

Lebensmittelsicherheit und Haltbarkeit

Insbesondere bei tierischen Produkten, wie Fleisch und Eiern, sollte das Ablaufdatum strikt beachtet werden. Frische Produkte, wie Fleisch und Wurstwaren, dürfen nicht länger als angegeben aufbewahrt werden, um gesundheitliche Risiken zu vermeiden. Während einige abgepackte Stücke aufgrund ihrer speziellen Lagerung eine kurze Fristüberschreitung zulassen können, gilt dies nicht für Fisch und Geflügel, die unbedingt innerhalb des MHD konsumiert werden sollten. Bei der Wahrung der Lebensmittelsicherheit ist es entscheidend, immer auf die eigenen Sinne zu vertrauen und im Zweifel auf den Verzehr zu verzichten.

Details	
Vorfall	Rückruf
Ursache	Kontaminationsverdacht
Ort	Transgourmet Österreich, Österreich
Quellen	• www.5min.at • ratgeber.ama.info.at

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at