

Rückrufalarm! Salmonellen-Gefahr bei Müller-Flohsamenschalen entdeckt

Naturawerk ruft SilaVit Flohsamenschalen wegen Salmonellengefahr zurück. Betroffene Kunden können in Müller-Filialen zurückgeben.



Wernigerode, Deutschland - In einer alarmierenden Rückrufaktion hat die Naturawerk Gebr. Hiller GmbH & Co. KG bekanntgegeben, dass ihre SilaVit Indischen Flohsamenschalen, die über die Drogeriekette Müller verkauft werden, wegen des Verdachts einer Salmonellenkontamination zurückgerufen werden. Dies könnte besonders gefährliche Folgen für sensible Gruppen haben, zu denen Säuglinge, Kleinkinder, ältere Menschen sowie Personen mit geschwächtem Immunsystem gehören. Konsumenten sind dringend aufgefordert, die Verpackungen auf das betroffene Produkt zu überprüfen und es nicht mehr zu verwenden.

Salmonellen sind unter anderem für schwere Magen-Darm-

Erkrankungen verantwortlich und können Symptome wie Durchfall, Erbrechen, Fieber und Bauchschmerzen auslösen. Verbraucher sollten daher besondere Vorsicht walten lassen, da Salmonellen auch eine häufige Ursache für Lebensmittelrückrufe sind. Laut Informationen von food-monitor.de waren Salmonellen im Jahr 2023 die häufigste Ursache für Rückrufe und betrafen 35 Meldungen. **Food Monitor** informiert, dass knapp ein Drittel der Rückrufe aufgrund mikrobiologischer Kontaminationen erfolgten.

Details zur Rückrufaktion

Die Rückgabe der betroffenen SilaVit Indischen Flohsamenschalen ist in jeder Müller-Filiale möglich, wobei der Kaufpreis auch ohne Kassenbon erstattet wird. So können Verbraucher, die das Produkt erworben haben, ohne großen Aufwand ihr Geld zurückbekommen. Die Empfehlung lautet, das Produkt zu prüfen, um sicherzustellen, dass es sich nicht um eine der betroffenen Chargen handelt. **Kosmo** berichtet, dass die Hersteller verantwortlich sind für die gesundheitliche Unbedenklichkeit ihrer Produkte.

Die Flohsamenschalen sind bekannt für ihre positiven Eigenschaften im Rahmen einer gesunden Ernährung und werden häufig empfohlen, um die Verdauung zu unterstützen. Bei der Verwendung wird empfohlen, einen Teelöffel in 250 ml Flüssigkeit einzurühren und umgehend zu konsumieren. Laut Angaben der **Shop Apotheke** enthält das Produkt auch Spuren von Senf, Sesam und Lupinen, was bei Allergikern zusätzliche Risiken bergen könnte.

Salmonellen und Lebensmittelrückrufe

Salmonellen sind nicht nur ein aktuelles Problem beim Rückruf von SilaVit Flohsamenschalen. Die deutliche Zunahme solcher Rückrufe – 308 Rückrufe wurden 2023 veröffentlicht – zeigt, dass Lebensmittel mit mikrobiologischen Kontaminationen ein ernstzunehmendes Thema in der Lebensmittelindustrie sind. Im Jahr 2022 gab es insgesamt 102 Rückrufe wegen

mikrobiologischer Verunreinigungen, wobei der Trend seit Jahren erkennbar ist. Verbesserte Analyse- und Testmethoden erlauben die Entdeckung geringster Verunreinigungen, wodurch solche Rückrufe eingeleitet werden können.

Die Rückrufaktion für die SilaVit Indischen Flohsamenschalen hebt nicht nur die Verantwortung der Hersteller hervor, sondern auch die Bedeutung von Aufklärung und Informationsweitergabe an die Verbraucher, um potenzielle Gesundheitsrisiken rechtzeitig zu erkennen.

Details	
Vorfall	Rückruf
Ursache	Salmonellenkontamination
Ort	Wernigerode, Deutschland
Quellen	• www.kosmo.at • www.shop-apotheke.com • www.food-monitor.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at