

## **dm schlägt Alarm: Salmonellen-Alarm bei Cashewmus und Erdmandelmehl!**

Drogeriekette dm ruft Produkte wegen möglicher Salmonellenbelastung zurück. Rückgabe in Filialen, Kaufpreis erstattet.



**dm, Deutschland** - Die Drogeriekette dm hat einen alarmierenden Rückruf für zwei ihrer Produkte herausgegeben, die möglicherweise gesundheitsschädlich sein könnten. Betroffen sind das „dmBio Cashewmus Himbeere“ sowie das „dmBio Erdmandelmehl“. Kunden werden dringend angehalten, die genannten Artikel nicht mehr zu konsumieren und in die Filialen zurückzubringen.

Das „dmBio Cashewmus Himbeere“ ist von einer Salmonellenbelastung betroffen. Der Rückruf gilt für alle Produkte mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum bis zum 28. April 2026. Besonders gefährdet durch Salmonellen sind Säuglinge, Kleinkinder, ältere Menschen und Personen mit geschwächtem

Immunsystem. Die Symptome einer Infektion können unangenehm sein und reichen von Durchfall über Bauchschmerzen bis hin zu Übelkeit und Erbrechen. Bei Anzeichen einer Erkrankung wird geraten, schnellstmöglich einen Arzt aufzusuchen. Der Kaufpreis wird unabhängig davon, ob das Produkt geöffnet ist oder nicht, vollständig erstattet. Das Kundenservice steht unter der gebührenfreien Telefonnummer 0800-365 86 33 während der Werktags von 9 bis 16 Uhr zur Verfügung oder per E-Mail an [service@dm.at](mailto:service@dm.at).

## **Rückruf von Erdmandelmehl**

Zusätzlich hat dm das „dmBio Erdmandelmehl“ in 300-Gramm-Packungen zurückgerufen, da auch hier Salmonellen nachgewiesen wurden. Dieser Rückruf betrifft ausschließlich Produkte mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum bis zum 30. April 2024. Auch hier gilt derselbe Grundsatz: Verbraucher, die das Produkt bereits verzehrt haben und Symptome entwickeln, sollten ebenfalls ärztliche Hilfe suchen. Die Rückgabe des Erdmandelmehls ist ebenfalls in jeder dm-Filiale möglich, und der Kaufpreis wird ohne Vorlage eines Kassensbons erstattet.

Die zunehmende Zahl an Rückrufen in der Lebensmittelbranche, die aufgrund mikrobiologischer Verunreinigungen erfolgen, ist in den letzten Jahren zu beobachten. Salmonellen zählen dabei zu den häufigsten Verursachern von Rückrufen. Laut aktuellen Informationen von **Mercur** können diese Mikroorganismen über verschiedene Prozesse in die Lebensmittelkette gelangen – sei es während der Ernte, Herstellung oder Lagerung.

## **Verbraucherschutz im Fokus**

Der Rückruf dieser beiden Produkte von dm erfolgte aus Gründen des vorbeugenden Verbraucherschutzes. Die Kunden sollen vor möglichen gesundheitlichen Risiken geschützt werden. Eine Vielzahl von Rückrufen ist nicht nur bei Lebensmitteln zu beobachten; auch andere Branchen, wie die Automobil- und Kosmetikindustrie, sehen sich häufig

gezwungen, Produkte aufgrund von Mängeln zurückzurufen. In der Automobilbranche liegen die häufigsten Gründe in Produktionsfehlern, während bei Lebensmitteln mikrobiologische Kontaminationen, wie sie derzeit bei dm festgestellt wurden, die Hauptursache darstellen.

Verbraucher wird geraten, aufmerksam zu bleiben und sich regelmäßig über Rückrufaktionen zu informieren, um mögliche gesundheitliche Risiken zu vermeiden. Informationen über Rückrufe sind oft über offizielle Plattformen wie lebensmittelwarnung.de zugänglich, die von den Bundesländern und dem Bundesamt für Verbraucherschutz betrieben wird.

Details	
<b>Vorfall</b>	Rückruf
<b>Ursache</b>	Salmonellen
<b>Ort</b>	dm, Deutschland
<b>Quellen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="http://www.kosmo.at">www.kosmo.at</a></li><li>• <a href="http://www.heilpraxisnet.de">www.heilpraxisnet.de</a></li><li>• <a href="http://www.merkur.de">www.merkur.de</a></li></ul>

**Besuchen Sie uns auf: [die-nachrichten.at](http://die-nachrichten.at)**