

Salmonellen-Schock: Rückruf bei dm nach Krankheitsfällen bei Kindern!

Salmonellen im dmBio Cashewmus Himbeere: Rückruf verwickelt 13 Kinder, acht ins Krankenhaus. Lebensmittelwarnung aktiv.



Österreich - Eine schwere Salmonellenkontamination im „dmBio Cashewmus Himbeere“ sorgt derzeit für Alarmstimmung. Nach Informationen von **Kosmo** sind bereits 13 Kinder erkrankt, und acht von ihnen mussten ins Krankenhaus eingeliefert werden. Die Rückrufaktion des betroffenen Produkts wurde erstmals am 27. Mai 2025 bekannt gegeben, ein weiterer Rückruf folgte am 30. Mai 2025 ohne nähere Gründe. Die jüngste Rückrufaktion erfolgte am 2. Juni 2025 aufgrund nachgewiesener Salmonellen, die in Zusammenhang mit den Erkrankungsfällen in Deutschland und Österreich stehen.

Die Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) hat mittlerweile 13

Erkrankungsfälle in sechs Bundesländern festgestellt: Kärnten, Oberösterreich, Salzburg, Steiermark, Tirol und Vorarlberg. Laut AGES ist das Bio-Cashewmus mit Himbeeren von dm der Hauptverdächtige für diese Krankheitsfälle. Besorgniserregend ist, dass die betroffenen Produkte ein langes Mindesthaltbarkeitsdatum bis einschließlich 28. April 2026 aufweisen, was bedeutet, dass sie weiterhin in vielen Haushalten vorhanden sein könnten.

Warnungen und Empfehlungen

Die AGES warnt eindringlich vor dem Verzehr des betroffenen Produkts, da Salmonellen unter Umständen schwere Durchfallerkrankungen auslösen können, insbesondere bei Kleinkindern, älteren Menschen und Personen mit geschwächtem Immunsystem. Verbraucher werden gebeten, das Produkt nicht zu konsumieren und es in jede dm-Filiale zurückzubringen, unabhängig davon, ob es geöffnet wurde oder nicht. Der Kaufpreis wird in jedem Fall erstattet.

Zusätzlich zu dem Cashewmus gibt es einen parallel laufenden Rückruf bei dm für das Müsli „dmBio Beeren Crunchy“, das aufgrund möglicher Spuren von Lupinen betroffen ist, wie **AGES** berichtet.

Hintergründe zur Salmonellengefahr

Die Problematik von Salmonellen ist nicht neu. Das **Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit** weist darauf hin, dass im Jahr 2023 Salmonellen die häufigste Ursache für Rückrufe waren, mit 35 Meldungen im Zusammenhang mit mikrobiologischen Kontaminationen. In etwa einem Drittel der Rückrufe waren mikrobiologische Verderbnis und Verunreinigungen der Grund.

Salmonellen können schwerwiegende Magen-Darm-Erkrankungen verursachen. Die Kontamination kann bereits während der Lebensmittelerzeugung oder -verarbeitung

erfolgen. Das BVL betont, dass Hersteller und Vertreiber eine große Verantwortung tragen, um die gesundheitliche Unbedenklichkeit ihrer Produkte sicherzustellen.

Die jüngsten Ereignisse um das „dmBio Cashewmus Himbeere“ verdeutlichen die Wichtigkeit von Lebensmittelsicherheit und Rückrufaktionen. Verbrauchern wird geraten, bei Auftreten von Symptomen nach dem Verzehr von verdächtigen Lebensmitteln unbedingt einen Arzt aufzusuchen.

Details	
Vorfall	Gesundheitskrise
Ursache	Salmonellenbelastung
Ort	Österreich
Verletzte	8
Quellen	• www.kosmo.at • www.ages.at • bvlk.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at