

Salmonellen-Alarm: Müller ruft Flohsamenschalen aus dem Regal zurück!

Drogeriekette Müller ruft aufgrund möglicher Salmonellenverunreinigung indische Flohsamenschalen der Marke SilaVit zurück.



Nachrichten AG

Lindau, Deutschland - Die Drogeriekette Müller hat am 3. April 2025 die Rückrufaktion für indische Flohsamenschalen der Marke SilaVit gestartet. Dies geschieht aufgrund einer möglichen Verunreinigung mit Salmonellen, die gesundheitliche Risiken für Verbraucher darstellen können. Der Hersteller Naturawerk Gebr. Hiller GmbH & Co. KG hat diesen Rückruf initiiert, um sicherzustellen, dass keine belasteten Produkte in den Regalen verbleiben.

Das betroffene Produkt hat die folgenden Details:

- Produkt: Indische Flohsamenschalen
- Marke: SilaVit
- Inhalt: 250 Gramm
- Mindesthaltbarkeitsdatum: 18.11.2026
- Chargennummer: 29354
- Verkaufszeitraum: 22.11.2024 bis 14.04.2025

Verbraucher werden eindringlich aufgefordert, das Produkt nicht zu konsumieren und in eine beliebige Müller-Filiale zurückzubringen. Der Kaufpreis wird auch ohne Vorlage eines Kassenbons erstattet. Zu den möglichen Symptomen einer Salmonellen-Infektion gehören Durchfall, Bauchschmerzen, Erbrechen und Fieber. Besonders gefährdete Gruppen sind Säuglinge, Kleinkinder, ältere Menschen sowie Personen mit einem geschwächten Immunsystem.

Gesundheitliche Risiken durch Salmonellen

Salmonellen sind eine der häufigsten Ursachen für Lebensmittelvergiftungen und wurden in den letzten Jahren vermehrt in Rückrufen festgestellt. Im Jahr 2022 waren sie die häufigste Ursache für Rückrufe in Deutschland, mit insgesamt 35 gemeldeten Fällen unter den 308 veröffentlichten Rückrufen auf dem gemeinsamen Portal des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) und der Bundesländer, wie [aerztezeitung.de](https://www.aerztezeitung.de) berichtet. Die Anzahl der Rückrufe aufgrund mikrobiologischer Verunreinigungen bleibt konstant hoch, was darauf hinweist, dass Unternehmen ihre gesetzlichen Meldepflichten ernst nehmen.

Salmonellen können in Lebensmitteln Monate überleben, selbst bei Tiefkühlung. Daher ist es wichtig, beim Umgang mit Lebensmitteln auf gründliche Hygienemaßnahmen zu achten. Symptome können schnell auftreten, und bei Verdacht auf eine Infektion sollte umgehend ärztlicher Rat eingeholt werden.

Wie Sie sich schützen können

Experten empfehlen zahlreiche Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung einer Ansteckung mit Salmonellen. Dazu gehören:

- Ausreichende Kühlung von Lebensmitteln
- Durchgarung auf mindestens 70 °C für zehn Minuten
- Gründliche Händehygiene vor und nach der Zubereitung von Lebensmitteln

Diese Rückrufaktion zeigt einmal mehr, wie entscheidend es ist, auf die Sicherheit von Lebensmitteln zu achten und Rückrufe ernst zu nehmen. Verbraucher werden ermutigt, sich bei weiteren Fragen an die entsprechenden Kundendienststellen zu wenden. Der Rückruf gilt deutschlandweit, einschließlich der Müller-Filialen in Grenznähe, die häufig von Vorarlbergern besucht werden, wie **vol.at** feststellt.

Details	
Vorfall	Rückruf
Ursache	mögliche Verunreinigung mit Salmonellen
Ort	Lindau, Deutschland
Quellen	• www.vol.at • www.aerztezeitung.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at