



PRESSEINFORMATION

Warnung vor mit Listerien verunreinigtem italienischen Ricotta

Käse wurde in einigen italienischen Delikatessläden verkauft

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) warnt vor dem Verzehr von „Ricotta salata“ des italienischen Herstellers „Fattorie Chiarappa“. Der Käse wurde in Deutschland in einigen italienischen Delikatessläden verkauft.

Das Produkt steht im Verdacht, die Ursache für einen Listerioseausbruch in den Vereinigten Staaten zu sein. Die amerikanische Gesundheitsbehörde berichtet von mehreren Erkrankungsfällen und einzelnen Todesfällen, die in Verbindung mit dem Ricottakäse stehen könnten.

Als Vorsichtsmaßnahmen hat der Hersteller alle Chargen der genannten Produkte gesperrt und zurückgerufen. Der Käse ist unter den folgenden Bezeichnungen verkauft worden:

- Ricotta Frescolina Marte Tipo Toscanella
- Ricotta Torretta Marte
- Ricotta Frescolina Marte Arrostita
- Ricotta Marzotica Marte Tipo Greca
- Ricotta Marzotica Marte

Das BVL rät Verbraucherinnen und Verbrauchern, die eines oder mehrere dieser Produkte erworben haben, diese vorsorglich nicht zu verzehren.

Listerien sind in der Umwelt weit verbreitete Bakterien und können beim Menschen eine Listeriose verursachen. Die Symptome können einem fieberhaften Infekt ähneln. Gerade bei

abwehrgeschwächten Menschen, wie älteren Personen, Neugeborenen, Patienten mit chronischen Erkrankungen und bei Schwangeren kann eine Listeriose auch zu Blutvergiftungen und eitrigen Hirnhautentzündungen führen, die lebensbedrohlich sind. Für Kinder im Mutterleib bedeutet eine Listeriose der Mutter eine große Gefahr, da schwerwiegende Schädigungen bzw. eine Früh- oder Totgeburt auftreten können.