



Sie befinden sich hier: [Startseite](#) › **Verbraucherschutzministerium rät vom Verzehr von Schinken- und Wurstprodukten der Firma Sieber ab**

# Verbraucherschutzministerium rät vom Verzehr von Schinken- und Wurstprodukten der Firma Sieber ab

27. Mai 2016

Aus Gründen des vorbeugenden Verbraucherschutzes rät das Bayerische Verbraucherschutzministerium bis auf weiteres davon ab, Schinken- und Wurstprodukte der Firma Sieber, Geretsried, zu konsumieren. Die Schinken- und Wurstprodukte sind möglicherweise mit Listerien belastet und gesundheitsgefährdend. Die Produkte sind überregional in Verkehr gelangt. Die genauen Vertriebswege werden derzeit ermittelt. Das zuständige Landratsamt Bad Tölz-Wolfratshausen hat der Firma vorab mündlich untersagt, Ware in Verkehr zu bringen und angeordnet, auf dem Markt befindliche Ware zurückzurufen. Die Information der Öffentlichkeit wird auch unter <http://www.lebensmittelwarnung.de> eingestellt.

Nach aktuellen Erkenntnissen des Robert-Koch-Instituts (RKI) wird vermutet, dass die unter der Bezeichnung „Original Bayerisches Wammerl“ vertriebenen Produkte der Firma Sieber in Zusammenhang mit einem Listeriose-Ausbruch in Süddeutschland stehen. Das RKI spricht nach molekularbiologischen Erkenntnissen von einer sehr hohen, nach epidemiologischen Erkenntnissen von einer hohen Wahrscheinlichkeit, dass die unter der Bezeichnung „Original Bayerisches Wammerl“ vertriebenen Produkte in Zusammenhang mit einem Listeriose-Ausbruchsgeschehen im Zeitraum von 2012 bis zum jetzigen Zeitpunkt stehen.

Nachdem umfangreiche amtliche Untersuchungen der bayerischen Lebensmittelüberwachung von derzeit auf dem Markt befindlicher Ware der Firma Sieber heute in fünf weiteren Fällen positive Listerienergebnisse auf verschiedenen Wurstwaren ergeben haben, bestehen hinreichende Anhaltspunkte dafür, dass von Erzeugnissen der Firma Sieber eine Gefährdung für die Gesundheit der Verbraucher ausgehen kann, auch wenn ein direkter Nachweis von Listerien nicht für sämtliche Produkte der Firma Sieber vorliegt. Die insoweit bestehende Unsicherheit kann aufgrund der beschränkten Möglichkeiten der vollständigen wissenschaftlichen Aufklärung lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche nicht innerhalb der gebotenen Zeit behoben werden.

Listerien sind Bakterien, von denen derzeit die Art *Listeria monocytogenes* als Krankheitserreger von Mensch und Tier die größte Bedeutung hat. Listerien können sich auch bei niedrigen Temperaturen, also z.B. im Kühlschrank, vermehren. Kochen, Braten, Sterilisieren und Pasteurisieren tötet die Bakterien sicher ab. Bei gesunden Erwachsenen verläuft die Infektion durch *L. monocytogenes*, die Listeriose, meist unauffällig oder nimmt einen harmlosen Verlauf mit grippeähnlichen Symptomen wie Fieber und Muskelschmerzen oder Erbrechen und Durchfall. Für Risikogruppen, wie ältere oder immungeschwächte Personen sowie Säuglinge und Schwangere, stellt *L. monocytogenes* ein besonderes Risiko dar.

Weitere Informationen zu Listerien in Lebensmitteln und Listeriose finden Sie beim Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) unter <http://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/hygiene/bakterien/listerien/> und [http://www.lgl.bayern.de/gesundheit/infektionsschutz/infektionskrankheiten\\_a\\_z/listeriose/index.htm](http://www.lgl.bayern.de/gesundheit/infektionsschutz/infektionskrankheiten_a_z/listeriose/index.htm).

[Inhalt](#)

[Datenschutz](#)

[Impressum](#)

[Barrierefreiheit](#)

