

Pressemappe: Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen

11.10.2019 | 17:40:00 | ID: 27893 | Ressort: [Verbraucher](#) | [Verbraucherschutz](#)

### **Rückruf von fettreduzierter Milch: DE NW 508 EG**

*(agrar-PR) - Fettreduzierte Milch mit der Identifikationsnummer DE NW 508 EG wurde heute eigenverantwortlich von der Firma DMK Deutsches Milchkontor GmbH zurückgerufen, die Abnehmer wurden informiert.*

Die Firma DMK Deutsches Milchkontor GmbH - Werk Everswinkel hat im Rahmen ihrer Eigenkontrollen eine mikrobielle Belastung (*Aeromonas hydrophila/caviae*) der von ihr hergestellten Milch festgestellt und die Milch mit dem Identitätskennzeichen DE NW 508 EG zurückgerufen. Darüber sind die nordrhein-westfälischen Behörden noch am gestrigen Abend, am 10.10.2019 um 20:45 informiert worden.

Es handelt sich um das Produkt "Frische Fettarme Milch 1,5%", das mit dem Identitätskennzeichen DE NW 508 EG und den Mindesthaltbarkeitsdaten vom 10. Oktober 2019 bis zum 20. Oktober 2019 gekennzeichnet ist. Eine genaue Liste der betroffenen Warennamen und betroffenen Mindesthaltbarkeitsdaten wurde auf der Internetseite der Firma veröffentlicht. Zusätzlich veröffentlichte das Unternehmen, welche Handelsunternehmen welche Produkte und Mindesthaltbarkeitsdaten erhalten haben:

<https://www.dmk.de/presse/pressemitteilung/oeffentlicher-warenueckruf-frische-fettarme-milch-15/>

Ware mit abweichendem Mindesthaltbarkeitsdatum und/oder Identitätskennzeichen ist nicht von dem Rückruf betroffen.

Die Informationen sich ebenfalls abrufbar unter [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de).

Der Rückruf und die Information der Öffentlichkeit der betroffenen Milch-Charge wurde durch die DMK Deutsches Milchkontor GmbH selber initiiert. Die Vertriebswege werden durch den Lebensmittelunternehmer und die zuständigen Ordnungsbehörden auf Ebene der Kreise und kreisfreien Städte ermittelt. Das LANUV wertet die Vertriebswege aus und informiert die betroffenen Behörden, in deren Zuständigkeitsbereich die Produkte geliefert wurden.

Hintergrund:

Das Bakterium *Aeromonas hydrophila* bzw. *caviae* ist ein Umweltkeim, der vor allem in Wasser vorkommt und beim Menschen in erster Linie als Erreger von Magen-Darmerkrankungen eine Rolle spielt. Beim Verzehr belasteter Lebensmittel besteht ein erhöhtes Erkrankungsrisiko vor allem für Schwangere sowie Menschen, die altersbedingt (Säuglinge, Kleinkinder, Senioren), oder krankheitsbedingt immungeschwächt sind.

### **Pressekontakt**

Herr Peter Schütz

Telefon: 02361 - 305-1337 E-Mail: [Peter.Schuetz@lanuv.nrw.de](mailto:Peter.Schuetz@lanuv.nrw.de)

  
[Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen](#)

Leibnizstr.10 45659 Recklinghausen Deutschland

Telefon: +49 02361 305-0 Fax: +49 02361 305-3215

Web: [www.lanuv.nrw.de](http://www.lanuv.nrw.de) >>> [Pressefach](#)