



Gefahr von Botulismus: Agrarministerium warnt vor Verzehr von Trockenfisch

Vergiftung kann lebensbedrohlich sein – Trockenfisch nicht essen

Hannover. Das niedersächsische Landwirtschaftsministerium warnt vor dem Verzehr von Trockenfisch, der durch einen niedersächsischen Großhändler vermarktet wurde. Es besteht die Gefahr, dass durch diesen Fisch beim Menschen die lebensbedrohliche Vergiftung Botulismus ausgelöst wird. Verbraucherinnen und Verbraucher, die Trockenfisch gekauft haben, sollten die betroffene Ware vernichten oder in ihrer Verkaufsstelle nachfragen, ob die gekaufte Ware betroffen ist.

Anlass der Warnung ist der Fall eines Patienten, der in der letzten Woche an Botulismus erkrankt ist. Im von dem Patienten verzehrten Trockenfisch, wurde das Toxigen nachgewiesen. Der Trockenfisch wurde durch einen im Landkreis Osnabrück ansässigen Großhändler an Einzelhändler vermarktet. Der Großhändler hat alle Märkte, die die in Rede stehende Ware erhalten haben, informiert. Die zuständigen Behörden überwachen den Vorgang.

Es handelt sich um folgende Produkte:

- Plötze (*rutilus rutilus*) unausgenommen; getrocknet und gesalzen, Mindesthaltbarkeitsdatum 12.11.2019 LOT180219
- Plötze (*rutilus rutilus*) ausgenommen; getrocknet und gesalzen Mindesthaltbarkeitsdatum 05.03.2020 LOT180319
- Karausche (*Carssius Gibelio*) getrocknet und gesalzen Mindesthaltbarkeitsdatum 27.05.2020 LOT170519
- Flussbarsch (*Perca Fluvictilis*) getrocknet und gesalzen Mindesthaltbarkeitsdatum 27.05.2020 LOT170519
- Forelle (*Oncorhynchus Mykiss*) getrocknet und gesalzen Mindesthaltbarkeitsdatum 09.03.2020 LOT140619
- Hecht (*Esox lucius*) getrocknet und gesalzen Mindesthaltbarkeitsdatum 05.03.2020 LOT18.03.19

Nr.79 /19 Natascha Manski Pressestelle Calenberger Straße 2, 30169 Hannover	Tel.: (0511) 120-2137 Fax: (0511) 120-2382	www.ml.niedersachsen.de E-Mail: pressestelle@ml.niedersachsen.de
---	---	--

Botulismus ist eine lebensbedrohliche Vergiftung, die durch den Verzehr von verdorbenem Fleisch oder Fisch verursacht werden kann. Auslöser ist der Giftstoff Botulinumtoxin, der vom Bakterium Clostridium botulinum produziert wird. Bei Auftreten von Symptomen wie Kopfschmerzen, Übelkeit, Erbrechen, Lähmungserscheinungen der Augenlider, verschwommenes Sehen und Doppelbilder, Sprechstörungen, trockener Mund, Schlucklähmung, Durchfall, Verstopfung und Atemnot nach Verzehr von Trockenfisch sollte sofort ein Arzt aufgesucht werden. Weitere Informationen können im Internet auf der Seite www.lebensmittelwarnung.de abgerufen werden.

Folgen Sie uns auch bei Instagram und Twitter!

  **@mlniedersachsen**

Nr. 79/19 Natascha Manski		
Pressestelle Calenberger Straße 2, 30169 Hannover	Tel.: (0511) 120-2137 Fax: (0511) 120-2382	www.ml.niedersachsen.de E-Mail: pressestelle@ml.niedersachsen.de