



Original anders.

Q&A für Konsumentinnen und Konsumenten

Rückruf von gereiftem Käse von Käseerei Studer

Welche Produkte ruft die Käseerei Studer zurück?

Die Käseerei Studer ruft vorsorglich ihr gesamtes Sortiment an gereiftem Käse zurück.

Der Grillkäse ist nicht vom Rückruf betroffen. Die beiden Sorten «Grillkäse Der scharfe Maxx» und «Grillkäse Fürtüfel» durchlaufen einen Pasteurisationsprozess bei externen Produzenten und sind damit gesundheitlich unbedenklich.

Warum ruft die Käseerei Studer ihre Produkte zurück?

Aufgrund einer festgestellten Kontamination mit *Listeria monocytogenes* eines «Fürtüfel»-Käses hat sich die Käseerei Studer entschieden, vorsorglich ihr gesamtes Sortiment an gereiftem Käse zurückzurufen.

Die Käseerei Studer nimmt diese Angelegenheit sehr ernst, da die Sicherheit der Konsumentinnen und Konsumenten absolute Priorität besitzt. Da nicht auszuschliessen ist, dass *Listeria monocytogenes* im Reifungskeller auch auf andere Käse übertragen wurde, hat die Käseerei Studer vorsorglich entschieden, das gesamte Sortiment zurückzurufen.

Stellt der Verzehr der betroffenen Produkte ein Gesundheitsrisiko dar?

Bei Personen mit intaktem Immunsystem verläuft die Infektion mit *Listeria monocytogenes* meist unbemerkt, das heisst, mit milden Symptomen oder sogar ohne Symptome. Bei Risikogruppen wie älteren oder immungeschwächten Menschen, Schwangeren und ihren ungeborenen Kindern kann ein Verzehr von Lebensmitteln, die *Listeria monocytogenes* enthalten, zu ernsthaften gesundheitlichen Probleme führen.

Was sollten Menschen tun, die den Verdacht haben, ein betroffenes Produkt gegessen zu haben und dadurch gesundheitliche Probleme haben?

Im Zweifelsfall ist es am besten, einen Arzt zu kontaktieren und um weitere Informationen zu bitten.

Haben Sie bisher Hinweise auf Erkrankungen oder Todesfälle?

Nein. Es liegen keine Hinweise auf Erkrankungen oder Todesfälle nach dem Verzehr des Käses vor.

Wie wurde das Problem entdeckt?

Im Rahmen einer Qualitätskontrolle wurde bei einem «Fürtüfel»-Käse eine Kontamination mit *Listeria monocytogenes* festgestellt.

Wie sollten betroffene Konsumentinnen und Konsumenten sowie Kundinnen und Kunden reagieren und wo können sie weitere Informationen erhalten?

Es wird von einem Verzehr von gereiftem Käse der Käseerei Studer abgeraten. Weitere Informationen finden Sie auf kaeserei-studer.ch.

Wie werden die Konsumentinnen und Konsumenten entschädigt?

Konsumentinnen und Konsumenten erhalten gemäss Vorgaben der Verkaufsstelle eine Rückerstattung des Kaufpreises.

Wie ist es möglich, dass «Der scharfe Maxx» bald schon wieder im Handel verfügbar ist?

Von der Kontamination betroffen ist ausschliesslich der Reifungskeller in Hefenhofen und nicht die sich in einem separaten Gebäude befindliche Produktion. Die Produktion läuft somit auf Hochtouren und die Lieferfähigkeit kann nach entsprechender Reifungszeit in externen Lagern vollumfänglich wiederhergestellt werden. Eine Teilmenge von «Der scharfe Maxx» wird in wenigen Wochen wieder limitiert im Handel verfügbar sein, da die Käseerei Studer diesen in einem externen Aussenlager reifen lässt.