



PRESSEMITTEILUNG

Nr. 38/17

22.03.2017

**Verbraucherschutzministerium rät vom Verzehr von "Red Snapper"
Fischfilet aus Vietnam ab**

Das Bayerische Verbraucherschutzministerium rät aus Gründen des vorbeugenden Verbraucherschutzes von dem Verzehr von Red Snapper - Fischfilet aus Vietnam tiefgefroren, Fanggebiet Westpazifik FAO 71, Losnummer Lot: VN/385/III/122 und Lot: VN/385/III/124 ab. Das genannte Fischfilet steht in Verdacht, mit Algentoxinen belastet zu sein, die zu Vergiftungen führen können. Betroffen sind nach aktuellem Kenntnisstand:

Red Snapper - Fischfilet aus Vietnam tiefgefroren, Fanggebiet Westpazifik FAO 71, Losnummer Lot: VN/385/III/122, Mindesthaltbarkeitsdatum bei -18 Grad Celsius: Ende 2018, Filetgröße 170 bis 230 g/Stück

Red Snapper - Fischfilet aus Vietnam tiefgefroren, Fanggebiet Westpazifik FAO 71, Losnummer Lot: VN/385/III/124, Mindesthaltbarkeitsdatum bei -18 Grad Celsius: 16.07.2018, Filetgröße 170 bis 230 g/Stück

Nach aktuellem Kenntnisstand sind in verschiedenen Teilen Bayerns 11 Erkrankungsfälle nach dem Verzehr von Red Snapper - Fischfilet aus Vietnam tiefgefroren, Fanggebiet Westpazifik FAO 71, Losnummer Lot: VN/385/III/122 und Lot: VN/385/III/124 aufgetreten. Die Krankheitssymptome lassen auf eine Ciguatera-Vergiftung durch Algentoxine schließen. Die Symptome können sein: Heftiges Erbrechen verbunden mit neurologischen Symptomen. Typisch ist eine sogenannte Heiß-Kalt-Umkehr. Bei einer Heiß-Kalt-Umkehr empfindet der Betroffene Berührungen mit warmen Gegenständen als kalt und Berührung mit kalten Gegenständen als warm.

Die genauen Vertriebswege werden derzeit ermittelt. Die laufende Rücknahme wird amtlich überwacht. Die Warnung wird auf www.lebensmittelwarnung.de eingestellt.

Das LGL hat für Fragen eine Hotline unter 09131/6808-5101 geschaltet. Der jeweils aktuelle Sachstand zu den laufenden Ermittlungen ist auf der Homepage des LGL unter www.lgl.bayern.de abrufbar.