**Csemegekukoricát hívtak vissza elővigyázatossági okokból Európa több tagállamában**

**A RASFF rendszerben érkezett információ szerint Franciaországból származó édes csemegekukoricát vontak ki a forgalomból elővigyázatosságból, mert a nem megfelelő hőkezelés és túltöltés miatt a Clostridium botulinum okozta ételmérgezés lehetősége állhat fenn. A termékből számos európai ország mellett Magyarországra is szállítottak.**

A NÉBIH az EU élelmiszer- és takarmánybiztonsági riasztási rendszerén (RASFF) értesült a Suma nagykereskedő vállalkozás saját márkás termékének önellenőrzést követő visszahívásáról, melyet a termék érzékszervi tulajdonságainak, ízének megváltozása tett indokolttá, az esetleges Clostridium botulinum okozta veszélyek megelőzésére.

A bejelentést követően a NÉBIH azonnal felvette a kapcsolatot a termék magyarországi címzettjével, aki azt a tájékoztatást adta, hogy az érintett tételek még nem kerültek kereskedelmi forgalomba.

A NÉBIH felhívja a figyelmet, hogy az alábbi azonosítókkal ellátott termékből senki se fogyasszon!

**Termékadatok:**

Márkajelzés: Suma

Termék neve: Organic Sweetcorn - organikus édes csemegekukorica

Kiszerelés: 340 g

Tételazonosítók: 9261 LS2D hh:mm 327 –x és 9261 LS2D hh:mm 328- x

(Az x 1-6-ig terjedő sorszámot, a hh:mm 00:00-23:59 időtartamot fed le. A tételazonosító a konzervdoboz tetején található meg.)

Minőségmegőrzési idő: 2019.08.31.

Forgalmazó: Suma Wholesale – Egyesült Királyság, Lowfields Business Park

A visszahívásban más Suma máskajelzésű élelmiszer nem érintett!

A zöldségkonzervek romlásában elsősorban baktériumok játszanak szerepet. A romlás egyik jele lehet a kellemetlen szag és a konzerv puffadása, amit a nem megfelelő hőkezelés következtében a baktériumok elszaporodása/gázképzése okozhat.  Ha a gyártás során a hőkezelés nem volt megfelelő, a *Clostridium botulinum* nevű baktérium spórái kicsírázhatnak, és kis mennyiségben is súlyos tüneteket okozó mérgező anyagot (botulinum toxint) termelhetnek. A botulinum toxin által okozott megbetegedést botulizmusnak nevezzük.

A botulizmusról: A Clostridium botulinum egy rendkívül ellenálló baktérium, melynek anyagcsere terméke, toxinja a botulizmus nevű betegség tüneteit okozza. A baktérium a toxint rosszul hőkezelt, vagy hibásan pácolt és helytelenül tárolt élelmiszerekben (húsok, kolbászok, sonkánk, zöldségkonzervek,) termeli, amelyből már 1 mikrogramm halálos. Az élelmiszerrel a szervezetbe jutott baktérium-méreg 6-36 óra múlva, de akár 10 nap múlva is különböző idegrendszeri tüneteket okoz. Kezdetben „csak” levertség, izzadás, izomfájdalom, hasi diszkomfort lép fel, majd ezeket a tüneteket napok múlva követik a jellemzőbb, idegrendszeri tünetek, mint a távolságbecslés zavara, összetérő kancsalság, kettős-látás, szédülés, olvasási problémák, pupillatágulat, szájszárazság, nyelési és hangképzési zavar, rekedtség, gégebénulás, a kezdeti hasmenést felválthatja székrekedés, előfordulhat émelygés, hányás, hasi görcsök. A betegség orvosi ellátás nélkül a végső szakaszában a légzés, szívműködés leállásával járhat. A botulizmusról bővebben [itt](http://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/21442/Botulizmus___a_legsulyosabb_etelmergezes.pdf/2705345e-92d4-459a-bbcd-c4925007d85e) olvashat.

2016. október 14.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal