Bakterien in Wurstwaren in Weimar entdeckt

WEIMAR – In einer Fleischerei in Weimar wurden bei Eigenkontrollen Bakterien entdeckt. Das Unternehmen meldete das sofort bei der Stadt, die den Laden umgehend schloß. Die Fleischerei wurde jetzt grundgereinigt.

Ein Gutachten des Landesamtes für Verbraucherschutz in Bad Langensalza bestätigte inzwischen den Fund von sogenannten Listerien in Wurst. Betroffen: Rohwurst, die zwischen dem 4. und 16. Dezember bei der Fleischerei Blässe am Frauenplan gekauft wurde. Die Erreger können Durchfall auslösen und abwehrgeschwächte Menschen und Schwangere gefährden.

Ab heute soll der Verkauf von Wurstwaren eingeschränkt wieder anlaufen.