



Information zur EHEC-Infektion durch Obst und Gemüse

Sehr geehrte Kunden,

nach dem letzten Stand der Informationen können folgende Fakten festgehalten werden:

- EHEC wird durch Wiederkäuer wie Rinder, Schafe und Ziegen übertragen
- Damit sind rohes Fleisch von diesen Tieren und Rohmilch besonders gefährdet
- Eine Erhitzung auf mindestens 70°C tötet das EHEC-Bakterium
- Obst und Gemüse kann nur dann kontaminiert sein, wenn es zum Beispiel mit Rindergülle gedüngt worden wäre oder wenn bei der Zubereitung von Rohkost-Gemüse vorher mit befallenem Fleisch gearbeitet wurde.
- Zumindest im Einzugsgebiet der Pfalzmarkt eG und des Großmarktes Maxdorf wird Gemüse nicht mit Rindergülle gedüngt. Eine Erklärung der Erzeuger liegt uns vor, die das bestätigt.
- Hygiene in Form von Waschen des Gemüses, der Schneidmesser und der Hände sorgt schon dafür, dass das Bakterium sich nicht übertragen kann.
- Die Pfalzmarkt eG kann daher mit ruhigem Gewissen sagen, dass bei entsprechender Einhaltung der Hygiene und der Zubereitung (Waschen, Putzen, gegebenenfalls Kochen oder Braten) eine Ansteckung mit EHEC durch Gemüse auszuschließen ist.

Ihr Pfalzmarkt-Team

Erntefrisch aus der Pfalz



Gebr. Michiels NV
Handel in groenten en fruit
Pastoor Pitellaan 43
3130 BETEKOM
BELGIEN

Tel 0032 15 556582
Fax 0032 15 557879

FAX

AAN:	FA. STAIGER	VAN	MICHEL
	HERR A. STEGER		
		Datum:	26/5/2011
Re:		Pag.	1

Sehr geehrte Kunden,

Nach dem letzten Stand der Infirmationen können folgende Fakten festgehalten werden :

- **EHEC wird durch Wiederkäuer wie Rinder, Schafe und Ziegen übertragen**
- **Damit sind rohes Fleisch von diesen Tieren und Rohmilch besonderes gefährdet**
- **Eine Erhitzung auf mindestens 70°C tötet das EHEC-Bakterium**
- **Obst und Gemüse kann nur dann kontaminiert sein, wenn es zum Beispiel mit Rindergülle gedüngt worden wäre oder wenn bei der Zubereitung von Rohkost-Gemüse vorher mit befallenem Fleisch gearbeitet wurde.**
- **Zumindest in Belgien wird Gemüse nicht mit Rindergülle gedüngt. Eine Erklärung der Erzeuger liegt und vor, die das bestätigt.**
- **Hygiene in Form von Waschen des Gemüses, der Schneidmesser und der Hände sorgt schon dafür, dass das Bakterium sich nicht übertragen kann.**
- **Die Belgische Versteigerungen können daher mit ruhigem Gewissen sagen, dass bei entsprechender Einhaltung der Hygiene und der Zubereitung (Waschen, Putzen, gegebenenfalls Kochen und Braten) eine Ansteckung mit EHEC durch Gemüse auszuschliessen ist .**

MfG

MICHELIS BELGIEN

De Lier, den 25. Mai 2011

Sehr geehrte Damen und Herren!

Aufgrund der Aktuellen Pressemitteilungen bezüglich der aktuellen Häufung von EHEC Infektion in Deutschland möchten wir Sie im Folgenden über unseren Aktuellen Stand und damit verbundenen Maßnahmen informieren:

Der EHEC-Erreger befindet sich im Kot von Nutztieren. Die Infektion kann durch direkten Kontakt mit Tieren oder durch den Verzehr von kontaminierten Lebensmitteln – zum Beispiel Rindfleisch oder Rohmilch – übertragen werden. Durch das Einhalten von einfachen, aber wirkungsvollen hygienischen Grundregeln kann das Risiko einer EHEC-Infektion drastisch reduziert werden. Das Robert Koch Institut empfiehlt verstärkte Desinfektionsmaßnahmen umzusetzen. Gemüse, das normalerweise roh verzehrt wird, sollte sehr gründlich gereinigt werden. Auch Schnittplatten sowie Messer und Geräte sollten gründlich gereinigt wieder für andere Lebensmittel verwendet werden. Falls Gemüse gekocht wird, dann soll das Wasser mindestens bis 70 Grad Celsius geheizt werden.

Die Infektionsquelle der aktuell auftretenden Erkrankungen ist zum jetzigen Zeitpunkt noch unklar.

Koornstra & Co BV verwendet immer sehr viel Aufmerksamkeit auf die Nahrungssicherheit. Aus diesem Grund sind wir schon seit Jahren BRC und HACCP Zertifiziert und handeln wir nur ausschließlich mit Global Gap zertifizierten Gärtner. Mikrobiologie ist immer ein kleines Risiko für rohes Gemüse.

Unseren eigenen `Reputation` Gärtner benutzen kein Oberfläche Wasser für Bewässerung der Produkte im Treibhaus.

Wir hoffen, dass wir Sie genügend informiert haben, aber wir stehen für Rückfragen zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen,

Koornstra & Co BV

i.A. Alex Prins und Jelle Koornstra

Landgard*

**Obst & Gemüse
Straelen-Herongen
Geschäftsführung**

Ihr Ansprechpartner:
Thomas Schlich

Tel: +49 2839 59 - 4020
Fax: +49 2839 59 - 4088
Thomas.schlich@landgard.de

Landgard Obst & Gemüse GmbH & Co. KG | Veilingstr. A1 | 47638 Straelen

FAX

Datum: 26. Mai 2011

FIRMA

Frøy, Mannheim

z.Hd. Stefan Frey

Betreff Düngung von Tomaten mit Wirtschaftsdünger/ Gülle

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir bestätigen Ihnen, dass die an Sie gelieferten Tomaten aus erde-losem Anbau (Gewächshausproduktion) stammen und nicht mit Wirtschaftsdünger/ Gülle gedüngt wurden. Der Einsatz von Wirtschaftsdünger/ Gülle ist bei der erdelosen Unterglasproduktion auszuschließen.

Mit freundlichen Grüßen

Qualitätsmanagement
Landgard Obst & Gemüse GmbH & Co. KG

**Landgard
Obst & Gemüse GmbH & Co. KG**

Geschäftsführer
Henning Schmidt (Sprecher)
Marc Beckmann
Thomas Schlich
Stephan Welst

Persönlich haftende Gesellschafterin:
Landgard Obst & Gemüse Verwaltungs GmbH
Veilingstr. A1
47638 Straelen-Herongen

Sitz 47638 Straelen
HRA 3707 Amtsgericht Kleve
HRB 10692 Amtsgericht Kleve
Ust.Id.-Nr. DE813847000
Steuer-Nr.: 113/5854/1218

Commerzbank Krefeld
BLZ 320 400 24
Konto 1 827 047
BIC: COBADEFFXXX
IBAN: DE34320400240182704700

WGZ Bank Düsseldorf
BLZ 300 600 10
Konto 320 240
BIC: GENODEDDXXX
IBAN: DE 7430060010000032024

WestLB Düsseldorf
BLZ 300 500 00
Konto 1591 213
BIC: WELADEDXXX
IBAN: DE 8930050000000159121

www.landgard.de

briem Feldgemüse
G m b H

Briem Feldgemüse GmbH · Brückenackerhof 2 · 70794 Filderstadt

An unser Kunden

Filderstadt, 25.05.11

Stellungnahme EHEC

Sehr geehrte Damen und Herren,

Auf unserem landwirtschaftlichen Betrieb fällt keine Gülle an, daher werden unsere Felder nicht mit Gülle gedüngt.

Unser Beregnungswasser hat Trinkwasserqualität und kommt ausschließlich vom öffentlichen Wassernetz (Bodenseewasser).

Deshalb kann eine Kontamination mit dem EHEC Erreger ausgeschlossen werden.

Mit freundlichen Grüßen



Albrecht Briem

Geschäftsführer: Albrecht Briem
Amtsgericht Stuttgart HRB 224413
Tel. Großmarkt 07 11/46 25 26
www.briem-feldgemuese.de

Brückenackerhof 2
70794 Filderstadt
Tel. 07 11/70 28 64, Fax 07 11/70 41 84
briem-feldgemuese@t-online.de

Bank: Kreissparkasse Esslingen
Kto.-Nr. 8 326 621, BLZ 611 500 20
Steuer-Nr. 99021/15647
Ust.-Id-Nr. DE 812368077

FELDGEMÜSE VOM BRÜCKENACKERHOF · FILDER-GEMÜSE VOM BRÜCKENACKERHOF · FILDER-GEMÜSE VOM BRÜCKENACKERHOF · FILDER-GEMÜSE

Bestätigung

26-Mai-2011 11:09

langenaeckerhof@gmx.de -> B.wemlinger@staiger-gmbh.de

Hiermit bestätige ich Marcus Briem, dass die von mir gelieferten Produkte (Salat / Kohl) nicht mit Festmist bzw. Gülle gedüngt werden.

Marcus Briem 26.05.2011

--

Feldgemüsebau
Marcus und Christine Briem
Langenäckerhof 1

70794 Filderstadt

Tel.: 0711/4408961
Fax: 0711/99709846

Thomas Schmid

tellerfertige Salate
und Gemüse

Tel. 0 71 73 / 92 700 0
Fax 0 71 73 / 92 700 22

E-Mail: info@primalat.de
Internet: www.primalat.de

PRIMALAT
veredelt Salat

Primalat • Hohenroder Str. 11 • 73540 Heubach

26.05.2011

Verehrte Kunden,

auf Grund der nunmer immer aggressiver werdenden Pressemitteilungen möchten wir Sie umfassend und sachlich über die Infektionsmöglichkeiten und unsere Produktionsverfahren informieren:

Alle derzeitig bekannten Infektionsfälle mit dem Erreger, der die schweren Krankheitsverläufe hervorruft – HUS-Syndrom- sind auf Infektionen in Nord- und Mitteldeutschland zurückzuführen. Bislang sind keine Infektionsherde in Süddeutschland aufgetreten.

Der Erreger ist in den Magen- und Darmtrakten von Wiederkäuern zu finden. Die Verbreitung erfolgt zumeist über die Ausscheidungen der Tiere. Ein natürliches Vorkommen auf Äckern und Anbauflächen, welche nicht mit Gülle gedüngt werden, ist sehr unwahrscheinlich. Alle Informationen zu dem Erreger erhalten Sie am Besten auf den Internetseiten des Robert-Koch-Institutes.

Die Internetadresse lautet: <http://www.rki.de>

Es wird ausdrücklich auf das Einhalten besonderer Hygienebedingungen hingewiesen. Diese Bedingungen erfüllen wir, als industrieller Hersteller von küchen- und verzehrfertigen Produkten in besonderem Maße.

Natürlich sind alle Fälle bedauerlich, jedoch besteht kein Grund, derzeitig auf frische Salate und frische Gemüse zu verzichten!

Alle von uns bezogenen Waren werden von großen Erzeugern produziert, welche uns gegenüber schriftlich versichert haben, dass auf ihren Anbauflächen keine organischen Wirtschaftsdünger (Gülle) zum Einsatz kommen. Auch die Beregnung der Felder erfolgt mit Wasser, welches Trinkwasserqualität aufweist. Auf Grund dessen ist eine Verkeimung der Waren mit EHEC Bakterien nahezu auszuschließen.

Alle unsere verarbeiteten Artikel werden in unserem Haus mehrfach mit Trinkwasser gereinigt.

Unsere Gemüse werden zum Teil geschält und danach geschnitten.

Wir setzen beim Schneiden aller Produkte an mehreren Stellen Wasser zu. Unsere Salate werden einem zweimaligen Flotationswaschvorgang unterzogen, danach werden diese von oben und unten mit reinem Trinkwasser besprüht.

Alle Artikel werden nach dem Waschprozess trocken geschleudert.

Der gesamte Betrieb wird täglich nass gereinigt und einer Reinigungskontrolle unterzogen, welche auch entsprechend dokumentiert wird. Auch werden mikrobiologische Abklatschproben in unserem Haus durchgeführt.

Wir haben direkt nach bekannt werden der ersten Fälle und dem Zusammenhang mit ungewaschenem Gemüse stichprobenartige Untersuchungen speziell auf das Vorhandensein von EHEC-Erregern an ein unabhängiges Institut zur Untersuchung gegeben. Ebenso wird auch unser Trinkwasser ständig überprüft.

Thomas Schmid

tellerfertige Salate
und Gemüse

Tel. 0 71 73 / 92 700 0
Fax 0 71 73 / 92 700 22

E-Mail: info@primalat.de
Internet: www.primalat.de

PRIMALAT
veredelt | Salat

Primalat • Hohenroder Str. 11 • 73540 Heubach

Wir sind in permanetem Dialog mit unseren Lieferanten und informieren uns und natürlich auch Sie über den aktuellen Stand.

Wir möchten Ihnen mit diesem Schreiben die Gewissheit geben, dass wir bestrebt sind alles zu tun, um unseren Kunden Produktsicherheit als Garantie geben zu können.

Wir können Ihnen anbieten, sich dieser Aussagen bei einem Besuch unseres Hauses zu versichern. Sprechen Sie bei Bedarf diesbezüglich unseren Herrn Köhler an.

Sollten Sie Rückfragen haben, stehen wir gerne zu Ihrer Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen



Andreas Höllmann
Qualitätsmanagementbeauftragter



Keltenhof Frischprodukte GmbH · Keltenhof 1 · D-70794 Filderstadt

An unsere Kunden

Filderstadt, 26.05.2011

Stellungnahme EHEC

Sehr geehrte Damen und Herren,

aus aktuellem Anlass möchten wir Sie darüber in Kenntnis setzen, dass wir unsere angebauten Salate nicht mit Gülle düngen, so dass eine Kontamination mit dem EHEC Erreger ausgeschlossen werden kann.

Die Bewässerung auf dem Feld erfolgt ausschließlich mit frischem Bodensee Trinkwasser.

Wir halten uns strikt an die Richtlinien von Eurepgap und QS-Gap im Anbau in IFS 5.0 in der Verarbeitung.

Sollten Sie vorab Fragen haben, stehe ich Ihnen selbstverständlich jederzeit zur Verfügung.

Mit freundlichem Grüßen vom Keltenhof

Ihr

Alexander Maier
Betriebsleitung

Keltenhof Frischprodukte GmbH
Keltenhof 1
D-70794 Filderstadt

Tel. 0049(0)711/722577-0
Fax 0049(0)711/7079686
e-Mail info@keltenhof.com

www.keltenhof.com
Geschäftsführerin:
Angela Daxeneller

Bornhauser Bank
BLZ 612 633 45
Konto 13 773 003

IBAN: DE 71432623450013773003
Swift-Code (Bic): GENODE33BBF

Amtsgericht Stuttgart HAN 224531
Ust-Id.Nr. DE 193456009
Steuer-Nr. 99023/13410

Wir liefern ausschließlich aufgrund unserer AGB's, die Sie auf unserer Internetseite einsehen können. Lieferdatum entspricht Leistungsdatum.

10/101 S.

KELTENHOF FRISCHPRODUKTE

07117079686

26/05/2011 10:00

Thomas Gödelmann
Frischgemüse aus eigenem Anbau
Wiesenhof – 67366 Weingarten
Tel: (0 63 44) 55 25

Thomas Gödelmann - Wiesenhof – 67366 Weingarten

An unsere Kunden

Ihr Zeichen/Ihre Nachricht vom

Datum: 24.05.2011

Stellungnahme zu Darmkeim EHEC

Sehr geehrte Damen und Herren,

aktuell wird in den Nachrichten häufig über den Darmkeim EHEC berichtet, der sich rasch ausbreitet und schlimmstenfalls zu schweren Erkrankungen führen kann.

Die Ursache der aktuellen Krankheitsfälle ist unklar. Die Keime werden in der Regel über direkten Kontakt oder über verunreinigte Lebensmittel übertragen, aber auch eine Übertragung von Mensch zu Mensch ist bei mangelnder Hygiene möglich.

Da die EHEC-Bakterien normalerweise im Darm von Rindern und anderen Tieren vorkommen, liegt der Verdacht nahe, eine Ausbreitung könnte durch güllegedüngtes Obst und Gemüse, in den Nahrungskreislauf gelangen.

Wir nehmen die aktuellen Nachrichten zum Anlass, unseren Kunden zu versichern, dass die von uns angebaute Ware **nicht mit Gülle gedüngt** wird.

Ein Kontakt mit dem in Verdacht stehenden Erreger besteht somit seitens des Erzeugers nicht.

Mit freundlichen Grüßen

Thomas Gödelmann
Frischgemüse

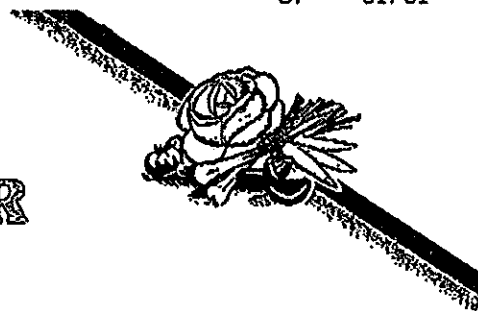
I.A. Ulrike Pelfer

- Per PC-Fax versendet, daher ohne Unterschrift -

Mobil: (0172) 6 80 14 58

...immer frisch!

Gemüsebau Schäffer GbR



Gemüsebau Schäffer GbR · Wangerhöfe 3/1 · 73257 Künzingen

An unsere Kunden

Künzingen, den 25.05.11

Stellungnahme zu Darmkeim EHEC

Sehr geehrte Damen und Herren,

aus aktuellem Anlass möchten wir darauf hinweisen das unsere Ware nicht mit Gülle gedüngt wird. Und daher nicht im Kontakt, mit dem in Verdacht stehenden Erreger geraten ist.

Mit Freundlichen Grüßen
Schäffer GbR
i. A. Karoline Schäffer

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Karoline Schäffer', written over the typed name.

Fw-2:

26-Mai-2011 11:37

a.steiger@staiger-gmbh.de -> b.wemlinger@staiger-gmbh.de

Original Message

processed by David/8

Subject: Fw: (26-Mai-2011 11:35)
From: [Philip van Geest <pva@vqibv.nl>](mailto:Philip.van.Geest@vqibv.nl)
To: t.seeger@staiger-gmbh.de

briefe folgt

----- Original Message -----

From: [Philip van Geest](mailto:Philip.van.Geest)
To: [jan boom](mailto:jan.boom) ; andre@vqibv.nl
Sent: Thursday, May 26, 2011 11:30 AM

De Lier, den 25. Mai 2011

Sehr geehrte Damen und Herren!

Aufgrund der Aktuellen Pressemitteilungen bezüglich der aktuellen Häufung von EHEC Infektion in Deutschland möchten wir Sie im Folgenden über unseren Aktuellen Stand und damit verbundenen Maßnahmen informieren:

Der EHEC-Erreger befindet sich im Kot von Nutztieren. Die Infektion kann durch direkten Kontakt mit Tieren oder durch den Verzehr von kontaminierten Lebensmitteln – zum Beispiel Rindfleisch oder Rohmilch – übertragen werden. Durch das Einhalten von einfachen, aber wirkungsvollen hygienischen Grundregeln kann das Risiko einer EHEC-Infektion drastisch reduziert werden. Das Robert Koch Institut empfiehlt verstärkte Desinfektionsmaßnahmen umzusetzen. Gemüse, das normalerweise roh verzehrt wird, sollte sehr gründlich gereinigt werden. Auch Schnittplatten sowie Messer und Geräte sollten gründlich gereinigt wieder für andere Lebensmittel verwendet werden. Falls Gemüse gekocht wird, dann soll das Wasser mindestens bis 70 Grad Celsius geheizt werden.

Die Infektionsquelle der aktuell auftretenden Erkrankungen ist zum jetzigen Zeitpunkt noch unklar, und ist auch wahrscheinlich NICHT in Holland zu finden.

Van Geest International bv verwendet immer sehr viel Aufmerksamkeit auf die Nahrungssicherheit. Aus diesem Grund sind wir schon seit Jahren BRC und HACCP Zertifiziert und handeln wir nur ausschließlich mit Global Gap zertifizierten Gärtner. Mikrobiologie ist immer ein kleines Risiko für rohes Gemüse.

Unsere Holländische Lieferanten und Gärtner benutzen keine Oberfläche Wasser für Bewässerung der Produkte im Treibhaus.

Wir hoffen, dass wir Sie genügend informiert haben, aber wir stehen für Rückfragen zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen,

Van Geest International bv

i.A. Jan Boom, Philip van Geest, Andre Bakkenes, Wim van der Heuvel



Keltenhof Frischprodukte GmbH · Keltenhof 1 · D-70794 Filderstadt

An unsere Kunden

Filderstadt, 26.05.2011

Stellungnahme EHEC

Sehr geehrte Damen und Herren,

aus aktuellem Anlass möchten wir Sie darüber in Kenntnis setzen, dass wir unsere angebauten Salate nicht mit Gülle düngen, so dass eine Kontamination mit dem EHEC Erreger ausgeschlossen werden kann.

Die Bewässerung auf dem Feld erfolgt ausschließlich mit frischem Bodensee Trinkwasser.

Wir halten uns strikt an die Richtlinien von Eurepgap und QS-Gap im Anbau in IFS 5.0 in der Verarbeitung.

Sollten Sie vorab Fragen haben, stehe ich Ihnen selbstverständlich jederzeit zur Verfügung.

Mit freundlichem Grüßen vom Keltenhof

Ihr

Alexander Maier
Betriebsleitung

Keltenhof Frischprodukte GmbH
Keltenhof 1
D-70794 Filderstadt

Tel. 0049(0)714722577-0
Fax 0049(0)7147279686
e-Mail info@keltenhof.com

www.keltenhof.com
Geschäftsführerin
Angela Daxmüller

Breunauer Bank
BLZ 612 623 45
Konto 13773 003

IBAN: DE 71642623450013773003
Swift-Code (BIC): GERODE33BBF

Amtsgericht Stuttgart HRB 224531
Ust-Id.Nr. DE 193456604
Steuer-Nr. 99023/13410

Wir liefern ausschließlich aufgrund unserer AGB's, die Sie auf unserer Internetseite einsehen können. Liefertermindatum entspricht Leistungsdatum.

10/01 S.

KELTENHOF FRISCHP.R.

07117079686

26/05/2011 10:00