



Vreme: 28.07.2026 22:45

Medij: republika.rs

Link: <https://www.republika.rs/biznis/vesti/764163/povlace-se-dimljena-rebra-spar-hrvatska>

Autori: Republika/J.B.

Teme: Evropska komisija

Naslov: HITNO SE POVLAČI OVAJ PROIZVOD SA TRŽIŠTA! Sadrži opasnu bakteriju!

2399



Pogledajte datum!

Nadležne institucije izdale su hitno upozorenje potrošačima nakon što je iz prodaje povučen jedan proizvod zbog prisustva bakterije *Listeria monocytogenes*, koja može predstavljati ozbiljan rizik po zdravlje ljudi. Povlačenje se odnosi na dimljena rebra sa rokovima trajanja 16. i 19. avgust 2026. godine, koja je proizvela Mesna industrija "Braća Pivac", a prodavala su se u trgovinskom lancu SPAR Croatia. Potrošačima je upućen apel da sporni proizvod ni u kom slučaju ne konzumiraju, već da ga vrate u bilo koju prodavnicu Pivac, Spar ili Interspar. Kako je saopšteno, kupcima će biti omogućen povraćaj novca čak i ukoliko nemaju sačuvan fiskalni račun. Razlog za hitno povlačenje jeste to što proizvod ne ispunjava mikrobiološke kriterijume propisane Uredbom Evropske komisije, nakon što je analiza utvrdila povećano prisustvo bakterije *Listeria monocytogenes*. Šta je listerija i koliko može biti opasna? *Listeria monocytogenes* je bakterija koja može izazvati zaraznu bolest poznatu kao listerioza. Iako se infekcija kod zdravih osoba često ispoljava blagim simptomima ili čak prođe neprimećeno, kod pojedinih grupa stanovništva može dovesti do veoma ozbiljnih komplikacija. Najveći rizik postoji za trudnice, novorođenčad, starije osobe i ljude sa oslabljenim imunitetom. Kod trudnica infekcija može povećati rizik od spontanog pobačaja, prevremenog porođaja ili infekcije ploda, dok kod starijih i hroničnih bolesnika može izazvati teške infekcije krvi, upalu moždanih ovojnica (meningitis) ili sepsu. Simptomi listerioze najčešće uključuju povišenu telesnu temperaturu, drhtavicu, bolove u mišićima, mučninu, povraćanje i dijareju, a u težim slučajevima mogu se javiti jaka glavobolja, ukočen vrat, poremećaj ravnoteže, konfuzija i neurološke tegobe. Posebno je važno napomenuti da se simptomi ne moraju javiti odmah nakon konzumiranja zaražene hrane - period inkubacije može trajati od nekoliko dana do čak nekoliko nedelja. Ova bakterija je specifična po tome što može da preživi i razmnožava se čak i na temperaturama frižidera, zbog čega predstavlja poseban izazov za proizvođače hrane. Najčešće se povezuje sa gotovim mesnim proizvodima, dimljenim mesom, kobasicama, nepasterizovanim mlekom i mlečnim proizvodima, kao i pojedinim vrstama mekih sireva. Stručnjaci savetuju da svi koji su kupili sporni proizvod provere rok trajanja i da ga ne koriste. Pročitajte i...

