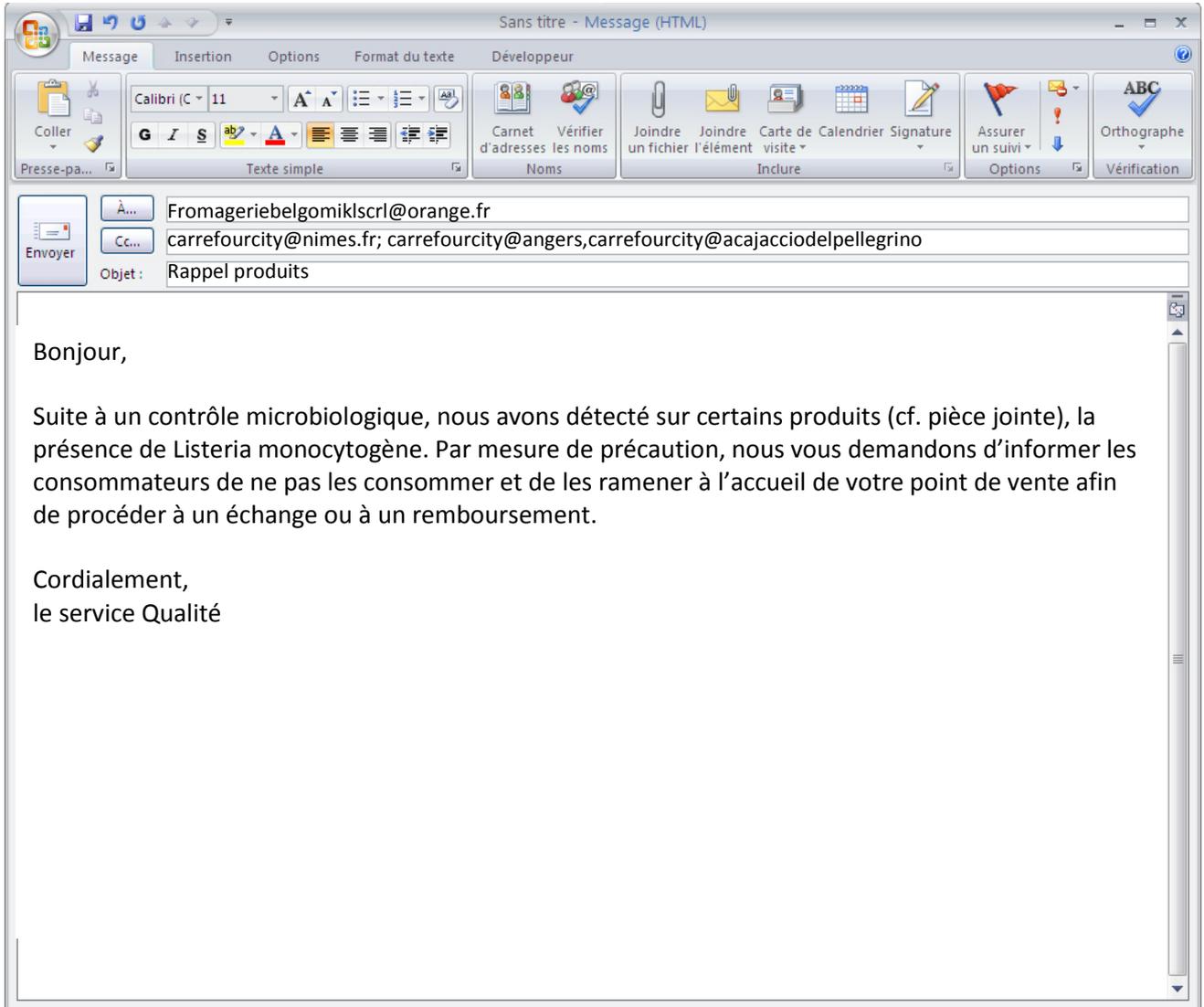


Le courriel reçu au stand crèmerie

Courriel du fournisseur



Pièce jointe

Fichier Edition Affichage Document Outils Fenêtre Aide

1 / 1 159% Rechercher

Communication de la part de la fromagerie Belgomilk srl à Moorslede (Belgique)

Lors de contrôles microbiologiques sur nos productions fromagères, nous avons détecté dans certains lots la présence de *Listeria monocytogène*.

Après des recherches et en concertation avec l'AFSCA (l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire) nous avons décidé de retirer du marché les produits concernés et d'accompagner d'un rappel de ces fromages chez le consommateur.

Par mesure de précaution, nous demandons aux consommateurs ayant acheté avant le 11 mai 2011 un des produits de la liste ci-dessous, de ne pas le consommer et de le rapporter à l'accueil du point de vente auprès duquel il a été acheté afin de procéder à l'échange ou au remboursement.

Liste des produits concernés :

1/ Fromages achetés dans les crémeries ou stand découpe et/ou freshpack dans votre supermarché		
<ul style="list-style-type: none">• Belgolight• Bocholter fromage à pain• Brugge d'Or• Nazareth Light & Classic		
2/ Fromages en libre service (préemballés sous film ou en petits pots)		
Produit	code	
<ul style="list-style-type: none">• Affligem Tranches (±400g)		
<ul style="list-style-type: none">• Belgolight Jeune 200g		

Produit	code
• Brugge d'Or Tranches (±375g) Bloc (±450g/250g)	 OU 
• Corsendonk Cubes 250g	
• Grimbergen Tranches (±350g) Cubes (±315g)	
• KV Light Fromage Tranches (±300g) Light 16% fromage jeune	 OU 
• Nazareth Classic Bloc (±425g/250g) Cubes (150g/250g) Tranches (200g/180g)	 OU 
• Nazareth Light Tranches (±300g) Tranches (200g/150g)	 OU 
• St Maarten Classic Tranches 200g	

La bactérie *Listeria monocytogène* peut être à l'origine d'intoxications alimentaires, en cas de doute nous vous recommandons de consulter un médecin. Nous menons actuellement une enquête rigoureuse quant aux circonstances de cet incident. Belgomilk s'excuse auprès des consommateurs pour ces désagréments. Pour toute information complémentaire, ce numéro est à votre disposition 0471/923 640.

De nouvelles analyses microbiologiques confirment le retour à une situation sanitaire saine. Ces fromages seront à nouveau disponibles dans les rayons à partir du 15 mai. Les autres fromages du groupe Belgomilk ne sont en rien concernés par cet incident.

Cette communication est faite en commun accord avec l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire.