

Mitteilung der Firma Belgomilk CVBA, Käsehersteller aus Moorslede (Belgien)

Moorslede, 11. Mai 2011

Bei mikrobiologischen Kontrollen, die von unserer Qualitätsabteilung vorgenommen wurden, haben wir in einer Anzahl von Käselieferungen das Vorhandensein von *Listeria monocytogenes* festgestellt. Nach dem Abschluss der Untersuchungen wurde beschlossen, die betroffenen Produkte aus dem Handel zu nehmen und in Zusammenhang mit diesen Erzeugnissen eine Rückrufaktion beim Verbraucher durchzuführen.

Vorsorglich werden sämtliche vor dem 11. Mai 2011 verkauften Produkte, die mit *Listeria monocytogenes* belastet sein könnten, aus dem Handel genommen und zurückgerufen. Wir raten entschieden davon ab, diese Erzeugnisse zu verbrauchen. Stattdessen sollten sie zu denjenigen Geschäften zurückgebracht werden, in denen sie gekauft wurden, damit sie umgetauscht werden können oder der Kunde sein Geld zurückerhalten kann.

Hier eine Übersicht der betroffenen Produkte:

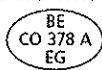
Käse an der Bedienungstheke :

- Belgolight
- Bocholter Brötkäse
- Brugge Goud
- Nazareth Classic
- Nazareth Light

Käse in Selbstbedienung :

- Affligem Scheiben (±400g)
- Belgolight Jeune scheiben 200g
- Brugge d'Or Scheiben (±375g) und Stück (±450g/250g)
- Corsendonk Gewürfelt 250g
- Grimbergen Scheiben (±350g) und Gewürfelt (±315g)
- KV Light Fromage Scheiben (±300g)
- Light 16% fromage jeune
- Nazareth Classic Stück (±425g/250g) und Gewürfelt (150g/250g) und Scheiben (200g/180g)
- • Nazareth Light Scheiben(±300g/ 200g/150g)
- • St Maarten Classic Scheiben 200g

Alle mit Code :



oder



Die *Listeria monocytogenes*-Bakterien können Lebensmittelvergiftungen verursachen, und im Zweifelsfall sollte man sich an einen Arzt wenden. Wir führen eine umfassende und genaue Untersuchung durch, um die Ursachen für diesen Vorfall zu finden. Belgomilk entschuldigt sich bei den Verbrauchern für die entstandenen Unannehmlichkeiten. Weitere Informationen erhalten Sie unter der Telefonnummer 0032-51/270 622

Die mikrobiologischen Analysen der ab dem 15. Mai angebotenen Produkte bestätigen die Abwesenheit von *Listeria monocytogenes*. Dieser Käse kann gefahrlos verzehrt werden.

Alle anderen Käsesorten der Belgomilk-Gruppe auf dem deutschen Markt sind in keiner Weise von dieser Problematik betroffen. Diese Mitteilung erfolgt im gegenseitigen Einverständnis mit der Förderagentur für die Sicherheit der Lebensmittelkette. FASNK