



Communiqué de presse

Colruyt demande à ses clients de rapporter en magasin le saucisson Plop de la boucherie Colruyt

Lors d'un contrôle de qualité effectué par le laboratoire Colruyt, la bactérie listeria monocytogenes a été décelée dans le saucisson Plop préemballé de la boucherie Colruyt libre service. Cette bactérie peut provoquer une intoxication alimentaire et en cas de doute, il est recommandé de consulter un médecin.

C'est pourquoi Colruyt a décidé à titre préventif de retirer de la vente le saucisson Plop cité ci-dessous.

Colruyt demande à ses clients de ne pas consommer ce produit et de bien vouloir le ramener en magasin, où ce produit leur sera remboursé.
Entre-temps, ce produit a été retiré des rayons de tous nos magasins.

Description du produit :

Chez Colruyt :

Saucisson Plop

Numéros d'articles : 27663 et 00842

Dates limites de conservation :

(à consommer de préférence le :)

- 28/12/2011
- 29/12/2011
- 30/12/2011

Pour plus d'informations, les clients peuvent appeler le 02 363 54 54.

Personne de contact :

Jean-Pierre ROELANDS
Directeur Commercial
Tél. : 02 360 10 40

Responsable presse :

Jan DEROM
Tél. : 0473 92 45 10

FAQ

J'ai acheté l'un de ces produits. Que dois-je faire ?

Ne le consommez pas. Rapportez-le dans votre magasin et nous vous le rembourserons.

Et que se passe-t-il si j'en ai déjà mangé ?

Les symptômes possibles d'une intoxication causée par la listeria sont : nausées et vomissements, maux de ventre, diarrhée ou constipation, maux de tête et fièvre permanente (sensation de grippe).

Ces symptômes ont tendance à plutôt se manifester chez les jeunes enfants, les femmes enceintes (risque de fausse couche), les personnes ayant une immunité plus faible et les personnes âgées.

Ces troubles se manifestent généralement dans les 2 à 30 jours qui suivent l'absorption de la bactérie listeria monocytogenes.

Si vous avez consommé ce saucisson Plop et si vous présentez ces symptômes, consultez votre médecin.

Où puis-je trouver plus d'informations ?

Appelez notre service clientèle au 02 363 54 54.

Ce communiqué a été rédigé en concertation avec l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA).