

COMMUNIQUE DE PRESSE

Communication de la part de Belgomilk à Moorslede.

Lors de nos contrôles microbiologiques sur nos productions de fromages , nous avons détecté la présence de *Listeria monocytogène* dans un lot de « demi-fromages Nazareth Classic (format rectangulaire) +/- 3KG emballé en film plastique ». Ce lot a été vendu dans le commerce spécialisé pour utilisation dans les stands de ‘coupe fromage’ et les cuisines de collectivités.

Les fromages concernés portent l’indication du lot Id Tr. 0520018301 ou Id Tr. 0520018302.

Les fromages ont été emballés entre le 4 et le 8 février 2011. Cette date d’emballage se trouve dans un cadre sur l’étiquette à côté de la mention verpakt/emballé .

Le produit peut donc être offert aux consommateurs entre le 4 février et aujourd’hui.

Les fromages sont fabriqués et emballés par la société Belgomilk à Moorslede avec numéro d’agrément BE M 351 F EG. Ce numéro figure dans un ovale sur la même étiquette.

Par mesure de précaution, nous demandons aux commerçants et exploitants de stands ‘ coupe fromages ‘ et responsables de cuisines de collectivités ayant acheté un produit du lot concerné , de bloquer les marchandises et de les retourner aux fournisseurs respectives pour un échange ou remboursement .

Les consommateurs qui ont acheté du fromage Nazareth Classic sont invités à se renseigner auprès de leur point de vente pour savoir s’il s’agit du fromage concerné et , si c’est le cas , à ne pas le consommer et à le ramener au point de vente.

La bactérie *Listeria monocytogène* peut être à l’origine d’ intoxications alimentaires, et en cas de doute il est conseillé de consulter un médecin.

Nous menons actuellement une enquête rigoureuse quant aux circonstances de cet incident. Cette communication est faite en commun accord avec l’agence Fédérale pour la sécurité de la Chaîne Alimentaire.

Pour tout renseignement complémentaire : 0479339710