
Rappel de l'ensemble de la production de fromages fabriqués par la Société Fromagère de la Brie sur son site de St Siméon en France

Les autorités de sécurité alimentaire du Luxembourg ont été informées par le système d'alerte rapide de la Commission européenne du rappel de l'ensemble de la production de fromages fabriqués par la Société Fromagère de la Brie sur son site de St Siméon en France.

En effet, en France, des cas de listériose ont été détectés auprès de personnes ayant consommé ces fromages.

Au courant de la semaine passée, certaines enseignes commerciales au Luxembourg avaient déjà notifié des rappels de certains fromages auprès des autorités luxembourgeoises dans ce contexte.

Ces rappels ont par la suite été publiés sur le portail de la sécurité alimentaire.

Sous :

<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/actualites.html>

Dorénavant toute la production de la laiterie en question est rappelée auprès du consommateur.

Les produits concernés sont détaillés sur le portail de la sécurité alimentaire sous :

<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/actualites/alertes/2019/avril2019/LaiterieFromagereDuBrie.html>

Voilà pourquoi les autorités de sécurité alimentaire luxembourgeoises demandent aux consommateurs de ne pas consommer ces produits.

Les personnes qui auraient consommé ces produits non cuits et qui présenteraient de la fièvre isolée ou accompagnée de maux de tête, sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation. Ces symptômes peuvent évoquer une listériose, maladie qui peut être grave. Les femmes enceintes, les enfants ainsi que les personnes immunodéprimées et les personnes âgées, doivent être particulièrement attentives à ces symptômes.

Communiqué par :

Commissariat du gouvernement à la qualité, la fraude et la sécurité alimentaire

Pour des renseignements supplémentaires veuillez contacter :

Administration des services vétérinaires

☎ : 2478 2539

info@asv.etat.lu

ou consulter le site : www.securite-alimentaire.lu