

Communiqué de presse

Présence de bactéries toxigènes dans des fromages en vente chez Match

Les autorités de la sécurité alimentaire luxembourgeoises viennent d'être informées via le système d'alerte rapide des denrées alimentaires de la Commission Européenne que certains fromages sont contaminés par des bactéries *Escherichia coli susceptibles de produire des toxines (shigatoxines)*.

Ces bactéries peuvent causer des toxi-infections alimentaires qui peuvent se produire endéans une semaine après la consommation et se traduire par des troubles gastro-intestinaux souvent accompagnés de crampes. Ces symptômes peuvent être aggravés chez les jeunes enfants, les sujets immunodéprimés et les personnes âgées. Les personnes ayant consommé ces produits et présentant ces symptômes sont invitées à consulter un médecin en lui signalant cette consommation.

Ces produits ont été distribués au Luxembourg dans les magasins Match :

Les produits en question ont été retirés de la vente dans les magasins concernés au Luxembourg mais une partie des stocks a été vendue.

Voilà pourquoi les autorités de sécurité alimentaire luxembourgeoises recommandent aux consommateurs de ne plus utiliser ces produits et de les retourner au point de vente.

Nom :	Tradermo Chaource AOP (250 g)
Marque :	FROMI
Unité :	250 g
Date limite de consommation :	18/05/2019
Origine :	France
Lot :	227078

Seulement les produits avec la date limite de consommation indiquée sont concernés. Tous les autres produits ne sont pas concernés.

Communiqué par le Commissariat du gouvernement à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire.

Pour des renseignements supplémentaires veuillez contacter :

Administration des services vétérinaires

☎ : 24782539

info@asv.etat.lu

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