

Recall voor Franse Coulommiers-kaas

nieuws

Na een bericht van de Franse overheid via het Rapid Alert System organiseert het Voedselagentschap een recall voor twee merken Coulommiers-kaas die mogelijk gecontamineerd zijn met *Shigella sonnei*. Het agentschap raadt consumenten aan de producten terug te brengen naar het verkooppunt.

🕒 6 AUGUSTUS 2002 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:27

Na een bericht van de Franse overheid via het Rapid Alert System organiseert het Voedselagentschap een recall voor twee merken **Coulommiers-kaas** die mogelijk gecontamineerd zijn met de bacterie *Shigella sonnei*. Het agentschap raadt consumenten aan de producten terug te brengen naar het verkooppunt.

Het gaat meer bepaald om Coulommiers-kaas van de merken Isigny Sainte Mère en Bonhomme Normand. De producten werden verkocht in doosjes van 330 tot 350 gram en behoren tot lotnummer 168 met een houdbaarheidsdatum tussen 3/08/02 en 17/08/02. De bewuste zachte kazen werden gefabriceerd door het Franse bedrijf Uclisme.

Consumenten die de producten toch hebben geconsumeerd, kunnen binnen een periode van maximaal vier dagen last krijgen van buikpijn met vloeibare diarree. Het Voedselagentschap raadt hen aan hun arts te consulteren.

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

 [screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/](https://www.facebook.com/vilt.nieuws/)

 screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

 screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

 screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

 screenreader.visit us on our bluesky page:
<https://bsky.app/profile/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra