nieuws

Belgomilk roept kazen terug wegens besmettingsgevaar

nieuws

Kazen van Grimbergen, Affligem, Nazareth, Brugge Goud, Corsendonk, St Maarten en Kievit die verkocht werden vóór 11 mei worden uit de rekken genomen en teruggeroepen. Dat heeft de Vlaamse zuivelcoöperatie Belgomilk beslist na overleg met het Voedselagentschap. Bij controles werd in een aantal loten de listeria-bacterie vastgesteld.

10 MEI 2011 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:15

Lees meer over:
voedingsindustrie
gezondheid

Kazen van Grimbergen, Affligem, Nazareth, Brugge Goud, Corsendonk, St Maarten en Kievit die verkocht werden vóór 11 mei worden uit de rekken genomen en teruggeroepen. Dat heeft de Vlaamse zuivelcoöperatie Belgomilk beslist na overleg met het Voedselagentschap. Bij controles werd in een aantal loten de listeria-bacterie vastgesteld.
Zuivelfabriek Belgomilk, die jaarlijks 1 miljard liter melk verwerkt, raadt consumenten "ten stelligste" af nog bepaalde producten te consumeren. Het gaat om Belgolightkaas, de Bocholter broodkaas, de Brugge Goud-kaas en de Nazarethkazen die in de kaasspeciaalzaak of in de winkel aan de bedieningstoog en/of versverpakt gekocht worden. In de zelfbediening gaat het om de kazen Belgolight Jong, Affligem Sneden, Brugge Goud Sneden en Brugge Goud Blok, Corsendonk Kubus, Grimbergen sneden en kubus, Nazareth classic blok, kubus en sneden, en St Maarten-sneden.
“Momenteel wordt onderzocht wat er misliep”, klinkt het. Ondertussen roepen ook Colruyt, Collivery, OKay en Spar hun klanten op om de kazen terug te brengen. Luc Van Hoe, gedelegeerd bestuurder van Belgomilk, verduidelijkt woensdag dat de kazen te vinden zijn in alle supermarktketens in België. Alle supermarktketens halen ze dus uit

de rekken en roepen ze terug. Producten die vanaf 15 mei verkocht worden, kunnen wel "zonder gevaar" geconsumeerd worden.
Listeria is een ziekteverwekkende bacterie die het vaakst opduikt in rauwe melk, kaas, vlees, vis (ook gerookte vis) en schaaldieren. Een besmetting kan koorts, spierpijn, maag- en darmklachten en een miskraam veroorzaken. Als het zenuwstelsel wordt aangetast, kan het tot duizeligheid, hoofd- en nekpijn leiden. Meestal worden de symptomen pas zichtbaar vier dagen tot drie weken na de infectie. In Canada stierven in 2008 twaalf mensen door besmetting van vleesproducten met de listeria-bacterie.

Bron: Belga

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/
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/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada