

# Listeria ontdekt bij Milcobel: productie in Moorslede volledig stil

25 APRIL 2022

In de kaasfabriek van Milcobel in Moorslede is de listeriabacterie aangetroffen in een pekelbad waar kazen worden verwerkt. Dat bevestigt Milcobel na een bericht van Het Laatste Nieuws.

Lees meer over: [zuivel](#) [kaas](#) [voedselveiligheid](#) [coöperatie](#)



"Bij een recente kwaliteitscontrole werd een zeer lage concentratie van listeria vastgesteld in één van onze zeven pekelbaden. Wij hebben daarop zelf het voedselagentschap FAVV op de hoogte gebracht", zegt Nils van Dam, CEO van Milcobel. "Normaal kan listeria niet overleven in pekel dus wij weten dat het een tijdelijke besmetting is geweest."

Toch nam het bedrijf geen enkel risico en werden alle producten geblokkeerd. Momenteel worden die geanalyseerd. "Intussen zijn er enkele producten met een besmetting gevonden en die zijn meteen vernietigd. Wij kunnen wel bevestigen dat er geen onveilige producten zijn uitgeleverd. Die hebben dus zowel de handel als de consument niet bereikt."

Het bedrijf werkt nu verder samen met het FAVV om te kijken welke stappen er moeten worden genomen. "De productie ligt sinds dit weekend volledig stil. De gezondheid van onze consumenten en medewerkers gaat voor", zegt de CEO. Verder zijn er al extra reinigingen gestart en wordt er ingezet op extra staalnames, analyses en controles.

"We hebben proactief alle goederen in Moorslede geblokkeerd. Om ons ervan te verzekeren dat we geen producten op de markt zetten die niet voldoen aan de voedselveiligheid zijn wij overgeschakeld naar positieve vrijgave van al onze producten die de productiesite in Moorslede (waar onder andere de Bruggekazen en de Nazarethkaas gemaakt worden, red.) passeren. Pas wanneer de producten veilig zijn bevonden, zullen de goederen opnieuw de fabriek kunnen verlaten."



**“ Alle goederen in Moorslede zijn proactief geblokkeerd. Pas wanneer de producten veilig zijn bevonden, zullen ze opnieuw de fabriek kunnen verlaten**

Nils van Dam - CEO Milcobel

## Impact op levertermijn

"Wij zijn nu alle nodige stappen aan het ondernemen om snel en veilig weer te kunnen produceren. Wij hopen tegen het einde van de week opnieuw op te starten, maar de situatie heeft helaas ook een impact op de levertermijn van de goederen. Producten kunnen tijdelijk niet beschikbaar zijn of met vertraging geleverd worden."

Milcobel benadrukt dat de vastgestelde besmettingen nog ver verwijderd zijn van de bestaande normen. Bij de laatste metingen zijn er voorlopig geen nieuwe besmettingen vastgesteld.

Listeria is een bacterie die een ernstige voedselinfectie kan veroorzaken. De consumptie is vooral gevaarlijk voor zwangere vrouwen, die een miskraam riskeren, of voor oudere mensen of mensen met een verzwakt afweersysteem. Dan kan de bacterie zelfs dodelijk zijn.

**Bron:** Belga

## VILT vzw

Koning Albert II Laan 35  
1000 Brussel  
Belgium

## Contact

T • [0473 59 41 39](tel:0473594139)

M • [info@vilt.be](mailto: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 twitter page: https://twitter.com/vilt\\_nieuws](https://twitter.com/vilt_nieuws)

[screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/](https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/)

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