

Milcobel moet producten terugroepen na listeriabesmetting

nieuws

Op aandringen van het federaal Voedselagentschap (FAVV) heeft Milcobel een reeks producten teruggeroepen na een listeriabesmetting in de fabriek in Moorslede. De besmetting met de listeriabacterie kwam vorige week aan het licht, waarna de fabriek gesloten werd. Na aanvullend onderzoek is er nu ook besloten om producten terug te roepen. Het gaat volgens Milcobel om een voorzorgsmaatregel: "Uit 2.000 stalen die we tot dusver genomen hebben, is er geen enkel met listeria besmet product geconstateerd. Voorzichtigheid is echter geboden omdat het over voedselveiligheid gaat."

🕒 3 MEI 2022 – LAATST BIJGEWERKT OM 3 MEI 2022 14:59

Lees meer over:

melkvee

kaas



De productie in de kaasfabriek van Milcobel in Moorslede werd vorige maand stilgelegd nadat de listeriabacterie was aangetroffen in één van de zeven pekelbaden waar kazen worden verwerkt. De oorzaak van de besmetting zou terug te leiden zijn tot het onderhoud van dit bewuste bad. "Bij een kwaliteitscontrole werd een zeer lage concentratie van listeria vastgesteld in één van onze zeven pekelbaden. Wij hebben daarop zelf het Voedselagentschap op de hoogte gebracht", zei Nils van Dam, CEO van Milcobel destijds.

Volgend op de vaststelling had Milcobel de fabriek gesloten. "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 passeren. Pas wanneer de producten veilig zijn bevonden, zullen de goederen opnieuw de fabriek kunnen verlaten", vervolgt Van Dam.



Uitgelicht

Listeria ontdekt bij Milcobel: productie in Moorslede volledig stil

nieuws

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 Laats...

🕒 25 APRIL 2022

Lees meer

Terugroep actie en nader onderzoek

Aanvankelijk werd gedacht dat er geen besmette producten de fabriek hadden verlaten en dat de productie binnen enkele dagen zou kunnen heropstarten, maar voor alle veiligheid worden nu toch extra maatregelen genomen. Ondertussen lopen nog analyses van producten die niet in het besmette pekelbad zijn geweest. In afwachting van die bijkomende testresultaten, vraagt Milcobel haar klanten om de komende 72 uur een deel van de producten uit de fabriek van Moorslede niet aan de consument aan te bieden. “Dit is geen consumententerugroeping. De producten worden tijdelijk geblokkeerd bij onze klanten. Wel is het een voorlopige maatregel in afwachting van bijkomende analyses”, stelt het.



“Volgens onze uitgebreide staalname hebben tot dusver geen met listeria besmette producten de consument bereikt

Nils van Dam - CEO Milcobel

Wat betreft de terugroepactie - van kazen uit het besmette pekelbad - gaat het om vier kaasreferenties, waaronder Brugge Broodje (200 gram, sneden) met lotnummer 101 die vanaf 14 april in de schappen lagen. Winkels wordt gevraagd deze kaas uit de winkel te halen en consumenten krijgen het advies de producten niet te consumeren en terug te brengen naar de winkel. Daar zal het terugbetaald worden.

Daarnaast roept Milcobel ook drie referenties van het merk Latteria exportkaas (codes Latteria 12, Latteria 7 en Latteria 7Z) met vervaldatum 27 april 2022 terug, in samenwerking met de Italiaanse klant van Milcobel. Voor twee andere referenties, geleverd door Milcobel aan andere verwerkings- of distributiebedrijven, wordt een terugroepactie voorbereid door de betrokken afnemers, die de consument hierover zullen informeren.

Het zuivelbedrijf benadrukt dat het om een voorzorgsmaatregel gaat. “Volgens onze uitgebreide staalname (meer dan 2.000 stalen) hebben tot dusver geen met listeria besmette producten de consument bereikt. Later deze week verwachten we nog 2.000 bijkomende testresultaten. Het is in afwachting van deze testresultaten, dat Milcobel haar klanten vraagt om de komende 72 uur een deel van de producten uit de fabriek van Moorslede niet in de handel te brengen.”

Geen prijsdaling van de melk verwacht

Alhoewel de financiële impact van het listeria-incident nog niet bekend is, verwacht Milcobel niet dat dit meteen een impact op de melkprijzen zal hebben. “Wij denken de markt ook de komende periode te kunnen volgen”, benadrukt Van Dam. Melk bestemd voor de Moorslede wordt omgeleid naar de Milcobelfabrieken in Langemark en Kallo.

Bron: Eigen berichtgeving / Belga

Beeld: Milcobel

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1030 Schaerbeek

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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>

© 2025 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)