



Original anders.

Questions-réponses pour les consommateurs

Rappel de fromages affinés de la fromagerie Studer

Quels produits la fromagerie Studer rappelle-t-elle?

Par mesure de précaution, la fromagerie Studer rappelle l'ensemble de son assortiment de fromages affinés.

Le fromage à griller n'est pas concerné par le rappel. Les deux variétés «Fromage à griller Der scharfe Maxx» et «Fromage à griller Fүүrtüfel» subissent un processus de pasteurisation chez des producteurs externes et ne présentent donc aucun risque pour la santé.

Pourquoi la fromagerie Studer rappelle-t-elle ses produits?

La fromagerie Studer a décidé de rappeler à titre préventif l'ensemble de son assortiment de fromages affinés en raison d'une contamination par la *Listeria monocytogenes* constatée sur un fromage «Fүүrtüfel». La fromagerie Studer prend cette affaire très au sérieux, car la sécurité des consommateurs est absolument prioritaire à ses yeux. Comme il n'est pas exclu que la bactérie *Listeria monocytogenes* présente dans la cave d'affinage se soit également propagée à d'autres fromages, la fromagerie Studer a décidé de rappeler l'ensemble de son assortiment par précaution.

La consommation des produits concernés présente-t-elle un risque pour la santé?

L'infection à la *Listeria monocytogenes* passe généralement inaperçue chez les personnes dont le système immunitaire est intact. Ces dernières souffrent généralement de symptômes légers ou sont asymptomatiques. La consommation d'aliments contenant la bactérie *Listeria monocytogenes* peut entraîner de graves problèmes de santé chez les groupes à risque tels que les personnes âgées ou immunodéprimées, les femmes enceintes et leurs enfants à naître.

Que devraient faire les personnes qui pensent qu'elles ont mangé un produit concerné et qui rencontrent des problèmes de santé de ce fait?

En cas de doute, il est préférable de contacter un médecin pour obtenir plus d'informations.

Avez-vous eu connaissance de cas de maladie ou de décès jusqu'à présent?

Non. Nous n'avons connaissance d'aucun cas de maladie ni d'aucun décès qui serait dû à la consommation du fromage.

Comment le problème a-t-il été découvert?

Dans le cadre d'un contrôle de qualité, une contamination par la *Listeria monocytogenes* a été constatée dans un fromage «Fүүrtüfel».

Comment les consommateurs et les clients concernés devraient-ils réagir et où peuvent-ils obtenir davantage de renseignements?

Il est déconseillé de consommer du fromage affiné provenant de la fromagerie Studer. Vous trouverez de plus amples informations sur kaserei-studer.ch.

Comment la fromagerie indemniserait-elle les consommatrices et les consommateurs?

Elle remboursera le prix d'achat aux consommatrices et aux consommateurs conformément aux procédures en vigueur au point de vente.

Comment est-il possible que «Der scharfe Maxx» soit bientôt à nouveau disponible dans le commerce ?

Seule la cave de maturation à Hefenhofen est concernée par la contamination, et non la production qui se trouve dans un bâtiment séparé. La production tourne donc à plein régime et la capacité de livraison peut



Original anders.

être entièrement rétablie après un temps de maturation approprié dans des entrepôts externes. Une quantité partielle de «Der scharfe Maxx» sera à nouveau disponible en quantité limitée dans le commerce dans quelques semaines, car la fromagerie Studer l'affine dans un entrepôt externe.