

- [Accueil](#) >
- [Actualités](#) >
- [Archives 2022](#) >
- Epidémie de salmonelle causée par un filtre bouché dans u...

Epidémie de salmonelle causée par un filtre bouché dans une usine belge

Catégorie

Actualité

Publication

11/04/2022

Epidémie de salmonelle causée par un filtre bouché dans une usine belge

Des infections à la salmonelle ont été détectées dans huit pays chez des enfants ayant consommé des produits Kinder. Certains se sont même retrouvés à l'hôpital avec de graves symptômes. Dans plus de 100 cas, il existe déjà un lien avec l'usine Ferrero d'Arlon. La cause un filtre bouché dans deux réservoirs de matières premières, confirme l'entreprise.

Depuis le début de cette année, 134 cas de contamination à la salmonelle ont été recensés dans sept pays européens ainsi qu'au Royaume-Uni et la plupart d'entre eux sont liés à l'usine Ferrero d'Arlon, en province de Luxembourg. Un lien pour le moment prouvé dans 105 cas. Les autorités doivent encore confirmer 26 cas belges. « L'épidémie se caractérise par un pourcentage inhabituellement élevé d'enfants hospitalisés, certains présentant des symptômes cliniques graves tels que de la diarrhée sanglante », ont déclaré l'Autorité européenne de sécurité des aliments EFSA et le Centre européen de prévention et de contrôle des maladies ECDC. Selon Ferrero, la situation est due à un filtre bouché dans deux réservoirs de matières premières de l'usine wallonne.

L'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire FAVV confirme qu'il y a eu une contamination à l'usine Ferrero d'Arlon. « D'après une enquête auprès des patients, il est prouvé que ces derniers avaient consommé des produits alimentaires fabriqués dans l'usine d'Arlon. Une correspondance génétique a également été trouvée entre les échantillons de selles et les échantillons de l'entreprise », déclare Hélène Bonte, porte-parole de la FAVV. En attendant les résultats de l'enquête, l'activité de l'usine est maintenue. Ferrero dit ne plus utiliser le filtre et assure avoir significativement augmenté les contrôles sur les produits. Bien que la salmonelle n'ait jamais été trouvée sur les produits finis, Ferrero a élargi la liste des produits à

rappeler dans notre pays, à savoir : déjà treize variantes de produits, pour 110 lots. Sur le [site de l'AFSCA](#) il est possible de retrouver quels produits sont concernés. Ferrero indique également avoir rappelé certains produits « par précaution » et « volontairement » en concertation avec l'AFSCA. « Bien qu'aucuns de nos produits Kinder commercialisés n'aient été testés positif à la salmonelle et que nous n'ayons reçu aucune plainte, nous prenons cette question très au sérieux car la santé des consommateurs est notre priorité absolue. » Entre-temps, les Kinder Surprise ont été retirées du marché australien.

Update 08/04/22

Aujourd'hui, l'AFSCA a annoncé sa décision de retrait d'autorisation du site de production d'Arlon. « Suite aux constats et suite à des informations incomplètes de la part de Ferrero, l'AFSCA retire l'autorisation de production du site Ferrero à Arlon », rapporte l'AFSCA dans un communiqué. Dans le même temps, tous les produits de la gamme Kinder fabriqués chez Ferrero Arlon sont également rappelés à ce jour. « Ce rappel exhaustif de produits concerne TOUS les produits du type 'Kinder Surprise', 'Kinder Surprise Maxi', 'Kinder Mini Eggs' & 'Schoko-bons', et ce indépendamment des lots ou dates de péremption. » L'agence souligne que la réouverture de l'usine ne sera autorisée que si Ferrero peut fournir les garanties nécessaires concernant le respect des règles en matière de sécurité alimentaire.

[Retour aux actualités](#)