



Comunicato stampa

Data 28.11.2017

Avviso al pubblico: listerie nei dadini di prosciutto di Denner

Nei dadini di prosciutto venduti da Denner è stata riscontrata la presenza di listerie. Non è possibile escludere rischi per la salute. L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) raccomanda di non consumare il prodotto in questione. Denner ne ha immediatamente ordinato il ritiro dagli scaffali e avviato un richiamo.

Nell'ambito del controllo autonomo sono stati rilevati *Listeria monocytogenes* nei dadini di prosciutto preimballati. Le autorità cantonali di esecuzione di Friburgo e Zurigo hanno informato in merito l'USAV. Non è possibile escludere rischi per la salute. Denner ha immediatamente ordinato il ritiro del prodotto dagli scaffali e avviato un richiamo.

Articoli in questione:

Dadini di prosciutto Denner

- Confezione da 2 x 80 g
- Data di consumo 2.12.2017 (compreso)
- In vendita da Denner

L'USAV raccomanda di non consumare questo prodotto.

Le listerie possono causare problemi di salute. In singoli casi, dopo aver consumato un prodotto contaminato possono insorgere sintomi influenzali (febbre, mal di testa, nausea). Alle donne incinte e alle persone con immunodeficienza che presentano i sintomi descritti si raccomanda di consultare un medico.

Per ulteriori informazioni: Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV), Servizio stampa; tel. 058 463 78 98; media@blv.admin.ch



Dipartimento responsabile:

Dipartimento federale dell'interno DFI