

VareseNews

Ritirate alcune forme di taleggio Mauri a rischio

Pubblicato: Venerdì 20 Maggio 2005

 È stato ritirato da tutti i punti vendita il taleggio prodotto dalla lombarda Mauri Spa, nel quale si è rilevata la presenza di *listeria monocytogenes*.

Probabilmente a causare questa contaminazione è stato un improvviso malfunzionamento di un macchinario coinvolto nella produzione. **Già oggi, tuttavia, la produzione di taleggio Mauri** (un prodotto tipico della nostra regione) **è ripartita a pieno ritmo, ed in perfetta sicurezza.**

Come hanno fatto sapere tempestivamente Mauri, il gruppo Auchan e Sma (che gestiscono i supermercati Auchan, Sma, Cityper e Punto Sma) e Carrefour (che gestisce i supermercati Carrefour, GS, DiperDi, Docks Market e Grosslper) **tutte le forme di formaggio a rischio sono già state ritirate dagli scaffali.**

Se qualcuno avesse acquistato precedentemente il taleggio a marchio Mauri, SmaAuchan, Filiera Qualità Carrefour e Viversano prodotto di Filiera, non lo deve consumare, ma può riconsegnarlo al punto vendita, dove sarà rimborsato.

Chi avesse già consumato il prodotto, se riscontra sintomi come febbre isolata o mal di testa, deve contattare il proprio medico di fiducia. In particolar modo **devono prestare attenzione le donne in stato di gravidanza, gli immunodepressi e le persone anziane**, perché potrebbero aver contratto una listeriosi, malattia che può avere gravi complicanze. La listeriosi può manifestarsi anche dopo 8 settimane di incubazione.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it