

Alerta por posible presencia de *Escherichia coli* productor de toxina Shiga (STEC) en quesos procedentes de Francia. (Ref. ES2025/055)

Fecha y hora: 06/02/2025 14:00

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ha sido informada por las autoridades sanitarias de Francia, a través de la Red de Alerta Alimentaria Europea (RASFF), de la posible presencia de *Escherichia coli* productor de toxina Shiga (STEC) en queso madurado elaborado con leche cruda, Morbier DOP.

Se recomienda a las personas que tengan en su domicilio los productos incluidos en esta alerta se abstengan de consumirlos.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha tenido conocimiento, a través de la Red de Alerta Alimentaria Europea (RASFF), de una notificación de alerta trasladada por las autoridades sanitarias de Francia relativa a la posible presencia de *Escherichia coli* productor de toxina Shiga (STEC) en queso madurado elaborado con leche cruda, Morbier DOP.

Los datos de los productos implicados son:

- Nombre del producto en etiqueta: MORBIER DOP Queso madurado elaborado con leche cruda
- Nombre de marca: Friesland Campina Iberia y Millan Vicente
- Aspecto del producto: Envasado en cuñas (175 g, 180 g, 189 g y 195 g)
- Número de lotes y fecha de caducidad: todos los lotes con fecha de caducidad inferior o igual al 21/02/25.
- Peso de unidad: 175 g, 180 g, 189 g y 195 g
- Temperatura: refrigerado

Se adjuntan imágenes disponibles.





Según la información disponible, la distribución ha sido a todo el territorio nacional

Esta información ha sido trasladada a las autoridades competentes de las comunidades autónomas a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) y al Centro de Coordinación de Alertas y Emergencias Sanitarias (CCAES), con el objeto de que se verifique la retirada de los productos afectados de los canales de comercialización y se informe de la existencia de posibles casos.

Se recomienda a las personas que tengan en su domicilio productos afectados por esta alerta, se abstengan de consumirlos.

En el caso de haber consumido alguno de los productos de los lotes afectados y presentar alguna sintomatología compatible con la toxiinfección por *E. coli* productora de shiga toxinas (calambres abdominales fuertes, que pueden progresar a una diarrea acuosa y sanguinolenta) se recomienda acudir a un centro de salud.