

Belgien: Salmonellen in Schokoladenfabrik

Brüssel. Wegen Salmonellen wurde in Belgien die weltgrößte Schokoladenfabrik lahmgelegt. Der Schweizer Hersteller Barry Callebaut stoppte die Produktion in dem Werk in Wieze bis auf weiteres. Der Erreger sei am Montag entdeckt worden, teilte das Unternehmen am Donnerstag mit. Die belgische Lebensmittelbehörde sei informiert. Quelle der Kontamination war verwendetes Lecithin. Zu den Kunden von Barry Callebaut gehören Konzerne wie Nestlé, Mondelez, Unilever und Hershey. Im April hatte der italienische Süßwarenkonzern Ferrero sein Werk im belgischen Arlon wegen Salmonellen vorübergehend geschlossen. (Reuters/jW)

<https://www.jungewelt.de/artikel/429558.belgien-salmonellen-in-schokoladenfabrik.html>