RAPPEL DE PRODUIT

COULOMMIERS AU LAIT CRU

REFLETS DE FRANCE

Alimentation / Lait et produits laitiers

COULOMMIERS AU LAIT CRU

Marque : **REFLETS DE FRANCE**
Modèle ou référence : **COULOMMIERS AU LAIT CRU Reflets de France - Boîte de 350G**

- **GTIN 3560071411381 Lot 018 551 Date de durabilité minimale 24/03/2023**

Conditionnements : Boite de 350G
Date de commercialisation : 07/02/2023
Date de fin de commercialisation : 21/03/2023
Température de conservation : Produit à conserver au réfrigérateur
Marque de salubrité : FR 61 402 001 CE
Zone géographique de vente : France entière
Distributeurs : CARREFOUR

Publication du : 22/03/2023

Motif du rappel : Suspicion de présence Escherichia coli producteurs de shigatoxines (STEC).

Risques encourus : Escherichia coli shiga toxinogène (STEC).

Conduite à tenir : Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le service consommateur, Détruire le produit.

Préconisation sanitaire :
Les Escherichia coli shiga toxinogène (STEC) peuvent entraîner dans la semaine qui suit la consommation de produits contaminés, des diarrhées parfois sanglantes, des douleurs abdominales et des vomissements, accompagnés ou non de fièvre. Ces symptômes peuvent être suivis (5 à 8% des cas) de complications rénales sévères, principalement chez les enfants. Les personnes qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient ce type de symptômes sont invitées à consulter sans délai leur médecin traitant en lui signalant cette consommation ainsi que le lieu et la date d'achat. En l'absence de symptôme dans les 15 jours après la consommation des produits concernés, il est inutile de s'inquiéter et de consulter un médecin. D'une façon générale, les autorités sanitaires rappellent que par précaution pour les populations plus sensibles comme les enfants, les personnes âgées ou immunodéprimées, les femmes enceintes, il est recommandé de cuire à cœur (70°C) les viandes hachées et les produits à base de viande hachée. Il faut également éviter la consommation de lait cru et de produits au lait cru. Il faut préférer les fromages à pâte pressée cuite (type Emmental, Comté, etc.), les fromages fondus à tartiner et les fromages au lait pasteurisé. Il faut éviter également la consommation de produits crus ou insuffisamment cuits à base de farine (pâtes à cookies, pâtes à pizza ...). Les végétaux devraient être lavés soigneusement ou épluchés ou cuits avant d'être consommés.

Numéro de contact : 0805900023

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **07/04/2023**

Informations complémentaires publiques : **Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter le service consommateurs Carrefour en composant le N° Cristal 09 69 39 7000 - appel non surtaxé du lundi au samedi de 9h à 19h.**

Retrouvez toutes les informations sur les rappels de produits sur le site:

https://rappel.conso.gouv.fr

Le site des alertes de produits dangereux