

RAPPEL DE PRODUIT

PRODUITS LAITIERS : (LAIT- LAIT CRU - LAIT BATTU- LAIT CRU FERMENTE)

FERME DUMORTIER 8930 REKKEM Belgique

Alimentation / Lait et produits laitiers

Produits laitiers : (Lait- Lait cru - Lait battu- LAIT CRU FERMENTE)

Marque : **FERME DUMORTIER 8930 REKKEM Belgique**

Modèle ou référence : **Produits laitiers : (Lait- Lait cru - Lait battu- LAIT CRU FERMENTE)** en provenance de la **FERME DUMORTIER 8930 REKKEM Belgique.**

- **Lot Tous lots commercialisés à partir de mi-mars**

Conditionnements : En bouteille de 2 litres (bouchon rouge ou vert)

Date de commercialisation : 15/03/2023

Date de fin de commercialisation : 06/05/2023

Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**

Marque de salubrité : HP 1430

Zone géographique de vente : Départements : **NORD (59)**

Distributeurs : « L'Oasis » 11 rue Jules Guesde 59000 Lille



Publication du : 11/05/2023

Motif du rappel : Détection d'e.coli O26H11 producteur de shigatoxines sur du lait cru fermenté.

Risques encourus : Escherichia coli shiga toxinogène (STEC).

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit.**

Préconisation sanitaire :

Les Escherichia coli Oxxx:Hy 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 10 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 le lait cru et les fromages à base de lait cru ne doivent pas être consommés par les jeunes enfants et particulièrement ceux de moins de 5 ans ; il faut préférer les fromages à pâte pressée cuite (type Emmental, Comté, etc.), les fromages fondus à tartiner et les fromages au lait pasteurisé. La même recommandation doit être suivie pour les femmes enceintes, les personnes

immunodéprimées et les personnes âgées.

Numéro de contact : 000000000

Modalités de compensation : **Autre (voir informations complémentaires).**

Date de fin de la procédure de rappel : 22/05/2023

Informations complémentaires publiques : **Contactez le point de vente**

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

<https://rappel.conso.gouv.fr>

Le site des alertes de produits dangereux

