# Rappel de produit pour des raisons de sécurité

**Publication du 19/05/2023**

## COOPERATIVE U ENSEIGNE U ENSEIGNE rappelle Tomme de savoie IGP U SAVEURS




- Noms des modèles ou références concernés : **Tomme de Savoie U Saveurs**
- Marque : **U SAVEURS**
- **GTIN 3368954155960 Lot 120 022 23 08 2 Date limite de consommation 23/04/2023**
  **GTIN 3368954155960 Lot 120 022 23 08 2 Date limite de consommation 24/05/2023**
  **GTIN 3368954155960 Lot 120 022 23 08 2 Date limite de consommation 31/05/2023**
  **GTIN 3368954155960 Lot 120 022 23 08 2 Date limite de consommation 07/06/2023**
- Conditionnements : **Fromage entre 1.5 à 2 kg**
- Date début/fin de commercialisation : **du 13/04/2023 au 17/05/2023**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 74 003 060 CE**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Magasins U**

## POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **NON CONFORMITE MICROBIOLOGIQUE**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

## QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le point de vente.**
- Préconisation sanitaire :
  **Les toxi-infections alimentaires causées par les salmonelles se traduisent par des troubles gastro-intestinaux (diarrhée, vomissements) d'apparition brutale souvent accompagnés de fièvre et de maux de tête qui surviennent généralement 6h à 72h après la consommation des produits contaminés. Ces symptômes peuvent être plus prononcés chez les jeunes enfants, les femmes enceintes, les sujets immunodéprimés et les personnes âgées. Les personnes qui auraient consommé ces produits et qui présenteraient ces symptômes sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation. En l'absence de symptômes dans les 7 jours après la consommation des produits concernés, il est inutile de s'inquiéter et de consulter un médecin. Si le produit doit subir une cuisson avant consommation : la cuisson à cœur des produits (œufs durs, pâtisseries, viandes de volailles…) à +65°C permet de détruire ces bactéries et de prévenir les conséquences d'une telle contamination.**

## RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **mercredi 7 juin 2023**

## CONTACT

- Numéro de contact : **0969366936**

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

**https://rappel.conso.gouv.fr**

Le site des alertes de produits dangereux

FAITES PASSER LE MESSAGE :
Informez vos parents et amis de ce rappel !
Faites circuler l'information au sujet de ce rappel, surtout si vous savez que le produit faisant l'objet du rappel a été offert, prêté ou vendu à quelqu'un d'autre