

# RAPPEL DE PRODUIT

## TOMME DE SAVOIE FERMIÈRE IGP

### Conus

Alimentation / Lait et produits laitiers

**Tomme de Savoie Fermière IGP**

Marque : **Conus**

Modèle ou référence : **Tomme de Savoie Fermière IGP**

- GTIN 3389190132232 Lot 40031023 Date de durabilité minimale 22/12/2023
- GTIN 3389190132232 Lot 40031023 Date de durabilité minimale 20/12/2023
- GTIN 3389190132232 Lot 40031023 Date de durabilité minimale 19/12/2023

Conditionnements : Entière 4 pièces par carton

Date de commercialisation : 30/10/2023

Date de fin de commercialisation : 02/11/2023

Température de conservation : Produit à conserver au réfrigérateur

Marque de salubrité : FR 74-211-060 CE

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : Carrefour (CSD Alby sur Chéran) et grossistes



Publication du : 29/11/2023

Motif du rappel : Détection E.coli STEC O26:H11

Risques encourus : Escherichia coli shiga toxigène (STEC).

Conduite à tenir : Ne plus consommer, Détruire le produit.

Préconisation sanitaire :

Les Escherichia coli shiga toxigène (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 : 0686571910

Modalités de compensation : Remboursement.

Date de fin de la procédure de rappel : 22/12/2023

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

