

# RAPPEL DE PRODUIT

## RACLETTE SELECTION SECRET AFFINEUR

### Secret d'affineur

Alimentation / Lait et produits laitiers

**RACLETTE SELECTION SECRET AFFINEUR**

Marque : **Secret d'affineur**

Modèle ou référence : **Meules RACLETTE SELECTION SECRET AFFINEUR**

- **GTIN 93048971007451 Lot Tous les lots Date de durabilité minimale entre le 22/11/2023 et le 31/01/2024**

Conditionnements : MEULE

Date de commercialisation : 01/01/2023

Date de fin de commercialisation : 12/12/2023

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

Marque de salubrité : FR 39.558.002 CE

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : TOUS LES CLIENTS MONTS et TERROIRS



Publication du : 12/12/2023

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Vendu à la coupe**

Motif du rappel : **Présence d'Escherichia coli entéro-hémorragiques**

Risques encourus : **Escherichia coli shiga toxinogène (STEC).**

Description complémentaire du risque : **Les Escherichia coli entéro-hémorragiques peuvent entraîner dans la semaine qui suit des diarrhées parfois sanglantes, des douleurs abdominales et des vomissements, accompagnés ou non de fièvre.**

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le 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 : 0800801287

Modalités de compensation : Remboursement.

Date de fin de la procédure de rappel : 14/02/2024

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

