

RAPPEL DE PRODUIT

RACLETTE AU LAIT CRU E.Leclerc Les Sables d'Olonne

Alimentation / Lait et produits laitiers

Raclette au lait cru

Marque : **E.Leclerc Les Sables d'Olonne**

Modèle ou référence : **Raclette au lait cru provenant de la Société Monts et Terroirs - Chalet de Vevy Vendue tranchée en pré-emballé dans le rayon fromage.**

- **GTIN 0209589000000 Lot Tous les lots Date limite de consommation 12/12/2023**

Conditionnements : **barquette sous-film**

Date de commercialisation : **02/12/2023**

Date de fin de commercialisation : **09/12/2023**

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

Zone géographique de vente : **Les Sables d'Olonne**

Distributeurs : **E.Leclerc des Sables d'Olonne**



Publication du : **18/12/2023**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Raclette au lait cru vendue en tranche dans des barquettes sous-film au sein du rayon fromage pré-emballé.**

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

Risques encourus : **Escherichia coli shiga toxigène (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, Rapporter le produit au point de vente.**

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 : 0251238484

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 22/02/2024

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

