Rappel Conso

Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 31/12/2023

EUREAU SOURCES rappelle eau de source

- Noms des modèles ou références concernés : **bonbonnes eau de source - sources des Garrigues - 10 litres bonbonnes eau de source - sources des Garrigues - 5 Gallons**
- Marque : **Source des Garrigues**
- **GTIN 3770020381041 Lot Marquage sur bouchon Lot 84042 + date 10/02/2023 ou absence totale de marquage sur bouchon**
  GTIN 3770020381089 Lot Marquage sur bouchon Lot 84042 + date 10/02/2023 ou absence totale de marquage sur bouchon
- Conditionnements : **Bouteilles (bonbonnes) de 10 litres et de 5 Gallons (18,9 litres)**
- Date début/Fin de commercialisation : **depuis le 17/02/2022**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Informations complémentaires : **Bonbonnes (bouteilles) livrées par le distributeur Mont Ventoux Distribution, sur lesquelles la date limite de consommation peut avoir été supprimée de son emplacement normal sur le bouchon.**
- Zone géographique de vente : **Régions : Auvergne-Rhône-Alpes, Provence-Alpes-Côte d'azur**
- Distributeurs : **Mont Ventoux Distribution (591, avenue Joseph Vernet 84810 AUBIGNAN)**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Suite au signalement d'une consommatrice finale, suspicion de substitution de notre eau de source par une eau impropre à la consommation, réalisée potentiellement par notre client distributeur**
- Risques encourus par le consommateur : **Escherichia coli**
  Escherichia coli shiga toxinogène (STEC)
  Pseudomonas
  Autres contaminants biologiques
- Description complémentaire du risque : **Risque d'intoxication alimentaire potentiellement sévère avec facteurs aggravants en cas d'autres problèmes de santé**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Contacter le service consommateur.**
- Préconisation sanitaire :
  Les Escherichia coli peuvent entraîner dans les 3 jours qui suivent la consommation, des gastro-entérites marquées par des douleurs abdominales et des diarrhées (éventuellement accompagnées de sang), accompagnées ou non de fièvre. 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 et la nature du germe contaminant.

  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.

  Cette bactérie est un germe d'altération qui provoque des modifications de couleur, d'aspect et de saveur sur les produits (problèmes organoleptiques). La consommation de produit contaminé par cette bactérie ne présente pas de risque particulier pour le consommateur.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Echange.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **jeudi 29 février 2024**

CONTACT

- Numéro de contact : **0632633510**

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