

RAPPEL DE PRODUIT

FROMAGE DE CHÈVRE AU LAIT CRU sans marque

Alimentation / Lait et produits laitiers

Fromage de chèvre au lait cru

Marque : **sans marque**

Modèle ou référence : **Fromage de chèvre au lait cru,
lot du 29 mars 2024**

- **Lot 29/03**

Date de commercialisation : **29/03/2024**

Date de fin de commercialisation : **04/04/2024**

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

Zone géographique de vente : **Marché plein vent de
Limoux**

Distributeurs : **Aucun**



Publication du : **12/04/2024**

Motif du rappel : **Salmonelle**

Risques encourus : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose).**

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

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.

Modalités de compensation : **Remboursement.**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

