

Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 12/04/2024

BES AMANDINE La ferme du Prunet rappelle Fromage de chèvre au lait cru



- Noms des modèles ou références concernés : Fromage de chèvre au lait cru, lot du 29 mars 2024
- Marque : sans marque
- Lot 29/03
- Date début/fin de commercialisation : du 29/03/2024 au 04/04/2024
 Température de conservation : Produit à conserver au réfrigérateur
- Zone géographique de vente : Marché plein vent de Limoux
- Distributeurs : Aucun

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX?

- Motif du rappel : Salmonelle
- Risques encourus par le consommateur : Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)

QUE FAIRE?

- Conduite à tenir par le consommateur : 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.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

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

