Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 06/05/2024

LE PHILOU NORMAND rappelle nature/ noisette/noix/ Cèpes/ Camembert / Chèvre/ zizisson/ neufchâtel/ livarot / vin rouge échalotte / tartiflette



- Noms des modèles ou références concernés : **nature/ noisette/noix/ Cèpes/ Camembert / Chèvre/ zizisson/ neufchâtel/ livarot / vin rouge échalotte / tartiflette**
- Marque : **Le Philou Normand**
- **GTIN 3770013089015 Lot F24096001 Date de consommation recommandée 03/08/2024**
  GTIN 3770013089060 Lot F24096002 Date de consommation recommandée 03/08/2024
  GTIN 3770013089176 Lot F24096003 Date de consommation recommandée 03/08/2024
  GTIN 3770013089152 Lot F24096004 Date de consommation recommandée 03/08/2024
  GTIN 3770013089633 Lot F24096005 Date de consommation recommandée 03/08/2024
  GTIN 3770013089428 Lot F24096006 Date de consommation recommandée 03/08/2024
  GTIN 3770013089138 Lot F24096007 Date de consommation recommandée 03/08/2024
  GTIN 3770013089046 Lot F24096008 Date de consommation recommandée 03/08/2024
  GTIN 3770013089053 Lot F24096009 Date de consommation recommandée 03/08/2024
  GTIN 3770013089077 Lot F24096010 Date limite de consommation 03/08/2024
  GTIN 3770013089220 Lot F24096011 Date limite de consommation 03/08/2024
- Conditionnements : **Vente a l'unité**
- Date début/fin de commercialisation : **du 26/04/2024 au 06/05/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Marque de salubrité : **Fr.14.119.001.CE**
- Informations complémentaires : **Forme en fonction du gout**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Epicerie Fine**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

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

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Contacter le point de vente, 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.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **mardi 30 juillet 2024**

CONTACT

- Numéro de contact : **0231470021**

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