Rappel de produit
pour des raisons de sécurité

Publication du 13/05/2024

LE PHILOU NORMAND rappelle saucisson sec oignon/ rugby/ pont l évêque /camembert/ livarot/ neufchâtel/ vin rouge échalotte/ cèpes/ Normandie/ ail/ échalotte / mimolette



- Noms des modèles ou références concernés : **saucisson sec oignon/ rugby/ pont l évêque /camembert/ livarot/neufchâtel/ vin rouge échalotte/ cèpes/ Normandie/ ail/ échalotte / mimolette**
- Marque : **Le Philou Normand**
- **GTIN 3770013089251 Lot F24089003 Date de consommation recommandée 27/07/2024**
  GTIN 3770013089282 Lot F24089002 Date de consommation recommandée 27/07/2024
  GTIN 3770013089107 Lot F24089004 Date de consommation recommandée 27/07/2024
  GTIN 3770013089176 Lot F24089005 Date de consommation recommandée 27/07/2024
  GTIN 3770013089138 Lot F24089006 Date de consommation recommandée 27/07/2024
  GTIN 3770013089428 Lot F24089007 Date de consommation recommandée 27/07/2024
  GTIN 3770013089077 Lot F24089008 Date de consommation recommandée 27/07/2024
  GTIN 3770013089060 Lot F24089009 Date de consommation recommandée 27/07/2024
  GTIN 3770013089244 Lot F24089010 Date de consommation recommandée 27/07/2024
  GTIN 3770013089312 Lot F24089011 Date de consommation recommandée 27/07/2024
  GTIN 3770013089305 Lot F24089012 Date de consommation recommandée 27/07/2024
  GTIN 3770013089008 Lot F24089013 Date de consommation recommandée 27/07/2024
- Conditionnements : **Vente a l'unité**
- Date début/fin de commercialisation : **du 30/04/2024 au 13/05/2024**
- 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 : **lundi 15 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