Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 28/06/2024

CAVET PICODONS rappelle BUCHETTE PUR CHEVRE



- Noms des modèles ou références concernés : **BUCHETTE PUR CHEVRE - Barquette 2x100g BUCHETTE PUR CHEVRE BIO - Barquette 2x100g BUCHETTE PUR CHEVRE BIO - Caisse 12x100g**
- Marque : **CAVET PICODONS**
- **GTIN 3332300069126 Lot 1806_5 Date limite de consommation 18/07/2024**
  GTIN 3332300009153 Lot AB127_0806 Date limite de consommation 17/07/2024
  GTIN 3332300069164 Lot 1906_5 Date limite de consommation 19/07/2024
  GTIN 3332300009153 Lot 1906_6 Date limite de consommation 19/07/2024
  GTIN 3332300069126 Lot AB127_0806 Date limite de consommation 21/07/2024
  GTIN 3332300009153 Lot AB127_0806 Date limite de consommation 14/07/2024
- Conditionnements : **Barquette plastique x 2 Buchette Caisse bois x 12 buchettes**
- Date début/fin de commercialisation : **du 15/06/2024 au 24/06/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 26-114-001**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **METRO - CARREFOUR - U - MARKET - LECLERC - INTERMARCHE**

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.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **jeudi 11 juillet 2024**

CONTACT

- Numéro de contact : **0475918200**

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