

RAPPEL DE PRODUIT

FROMAGE DE CHEVRE DEMI SEC

Ferme de Rimandoule

Alimentation / Lait et produits laitiers

Fromage de chèvre demi sec

Marque : Ferme de Rimandoule

Modèle ou référence : Fromage de chèvre demi sec
unité et barquette par 2

- Lot lot 07 06 2024 lot 10 06 2024 Date limite de consommation 11/08/2024
- Lot lot 07 06 2024 lot 10 06 2024 Date limite de consommation 18/08/2024
- Lot lot 07 06 2024 lot 10 06 2024 Date limite de consommation 25/08/2024

Date de commercialisation : 13/06/2024

Date de fin de commercialisation : 27/06/2024

Température de conservation : Produit à conserver au réfrigérateur

Marque de salubrité : FR26.356.082 CE

Zone géographique de vente : Départements :
ARDECHE (07), DROME (26)

Distributeurs : U express, Jardin Provençal, Gerentes, My Bio Shop, Marcel et fils, Bio St Prix, Au Pistou, Pomme Cannelle, Potager d'héloïse, Petit Potager, Proxi, Epicerie et Co, La Fabrique Artisanal de Bière.

Motif du rappel : alerte salmonelle

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

Conduite à tenir : Rapporter le produit au 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.



Publication du : 18/07/2024

Modalités de compensation : **Autre (voir informations complémentaires)**.

Date de fin de la procédure de rappel : **08/09/2024**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

