Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 18/07/2024

FERME DE RIMANDOULE rappelle Fromage de chevre demi sec



- Noms des modèles ou références concernés : **Fromage de chèvre demi sec unité et barquette par 2**
- Marque : **Ferme de Rrimandoule**
- **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 début/fin de commercialisation : **du 13/06/2024 au 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.**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

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

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **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.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Autre (voir informations complémentaires).**
- Date de fin de la procédure de rappel : **dimanche 8 septembre 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

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