Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 14/08/2024

LAIT BIO DU MAINE rappelle Fromages à pâte pressée non cuite



- Noms des modèles ou références concernés : **Toutes références**
- Marque : **Fromagerie d'Entrammes**
- **GTIN 3760205423178 Lot Tous les lots Date de durabilité minimale 20/09/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 53.094.002 CE**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Carrefour, Biocoop, Intermarché**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Suspicion de contamination des produits par Listeria, E.Coli et Staphylocoques**
- Risques encourus par le consommateur : **Escherichia coli**
  Escherichia coli shiga toxinogène (STEC)
  Listeria monocytogenes (agent responsable de la listériose)
  Staphylococcus aureus (agent responsable d'intoxination staphylococcique)

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente.**
- Préconisation sanitaire :
  Les Escherichia coli peuvent entraîner dans les 3 jours qui suivent la consommation, des gastro-entérites marquées par des douleurs abdominales et des diarrhées (éventuellement accompagnées de sang), accompagnées ou non de fièvre. Les personnes qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient ce type de symptômes sont invitées à consulter sans délai leur médecin traitant en lui signalant cette consommation et la nature du germe contaminant.

  Les Escherichia coli shiga toxinogène (STEC) peuvent entraîner dans la semaine qui suit la consommation de produits contaminés, des diarrhées parfois sanglantes, des douleurs abdominales et des vomissements, accompagnés ou non de fièvre. Ces symptômes peuvent être suivis (5 à 8% des cas) de complications rénales sévères, principalement chez les enfants. Les personnes qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient ce type de symptômes sont invitées à consulter sans délai leur médecin traitant en lui signalant cette consommation ainsi que le lieu et la date d'achat. En l'absence de symptôme dans les 15 jours après la consommation des produits concernés, il est inutile de s'inquiéter et de consulter un médecin. D'une façon générale, les autorités sanitaires rappellent que par précaution pour les populations plus sensibles comme les enfants, les personnes âgées ou immunodéprimées, les femmes enceintes, il est recommandé de cuire à cœur (70°C) les viandes hachées et les produits à base de viande hachée. Il faut également éviter la consommation de lait cru et de produits au lait cru. Il faut préférer les fromages à pâte pressée cuite (type Emmental, Comté, etc.), les fromages fondus à tartiner et les fromages au lait pasteurisé. Il faut éviter également la consommation de produits crus ou insuffisamment cuits à base de farine (pâtes à cookies, pâtes à pizza ...). Les végétaux devraient être lavés soigneusement ou épluchés ou cuits avant d'être consommés.

  Les personnes qui auraient consommé les « produits » mentionnés ci-dessus et qui présenteraient de la fièvre, isolée ou accompagnée de maux de tête, et des courbatures, sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation. Des formes graves avec des complications neurologiques et des atteintes maternelles ou fœtales chez la femme enceinte peuvent également parfois survenir. Les femmes enceintes ainsi que les personnes immunodéprimées et les personnes âgées doivent être particulièrement attentives à ces symptômes. La listériose est une maladie qui peut être grave et dont le délai d'incubation peut aller jusqu'à huit semaines.

  Les toxi-infections alimentaires causées par les Entérotoxine Staphylococciques se traduisent par des troubles gastro-intestinaux (vomissements principalement) apparaissant dans les heures qui suivent l'ingestion et disparaissant en général rapidement.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**

CONTACT

- Numéro de contact : **0770123861**

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