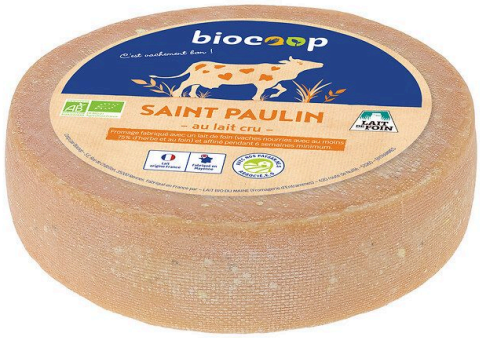
Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 22/08/2024

BIOCOOP rappelle Saint-Paulin au lait cru 29% MG env 1,7 kg



- Noms des modèles ou références concernés : **Saint-Paulin au lait cru 29% MG env 1,7 kg**
- Marque : **BIOCOOP**
- **GTIN 23174856 Lot 440342 Date de durabilité minimale 29/06/2024**
  GTIN 23174856 Lot 500342 Date de durabilité minimale 13/07/2024
  GTIN 23174856 Lot 340442 Date de durabilité minimale 27/07/2024
  GTIN 23174856 Lot 390442 Date de durabilité minimale 27/07/2024
  GTIN 23174856 Lot 470442 Date de durabilité minimale 10/08/2024
  GTIN 23174856 Lot 360542 Date de durabilité minimale 24/08/2024
  GTIN 23174856 Lot 570542 Date de durabilité minimale 07/09/2024
  GTIN 23174856 Lot 330642 Date de durabilité minimale 21/09/2024
  GTIN 23174856 Lot 340642 Date de durabilité minimale 21/09/2024
  GTIN 23174856 Lot 480642 Date de durabilité minimale 05/10/2024
- Conditionnements : **A la coupe**
- Date début/fin de commercialisation : **du 22/05/2024 au 16/08/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR.53.094.002.CE**
- Informations complémentaires : **Meule entière de 1,7 kg avec code barre "3760205420115" Fromage vendu à la coupe avec le code barre "23174856"**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Biocoop**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Suspicion Listeria, E. coli et Staphyocoques**
- Risques encourus par le consommateur : **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, Rapporter le produit au point de vente, Détruire le produit.**
- Préconisation sanitaire :
  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.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **lundi 16 septembre 2024**

CONTACT

- Numéro de contact : **0800807102**

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