

RAPPEL DE PRODUIT

CROTTIN DE CHAVIGNOL AOP LAIT CRU 26%MG U SAVEURS 2X60G U SAVEURS

Alimentation / Lait et produits laitiers

**Crottin de Chavignol AOP lait cru 26%mg U SAVEURS
2x60g**

Marque : **U SAVEURS**

Modèle ou référence : **Crottin de Chavignol AOP lait
cru 26%mg U SAVEURS 2x60g**



Publication du : 24/10/2024

- **GTIN 3368954301060 Lot L262-07 Date limite de
consommation 18/11/2024**

Conditionnements : 2x60g

Date de commercialisation : 07/10/2024

Date de fin de commercialisation : 23/10/2024

Température de conservation : **Produit à conserver au
réfrigérateur**

Marque de salubrité : FR 18.194.050 CE

Zone géographique de vente : Ouest, Est et Nord Ouest

Distributeurs : COOPERATIVE U

Motif du rappel : **NON CONFORMITE MICROBIOLOGIQUE**

Risques encourus : **Escherichia coli shiga toxigène (STEC).**

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le point de vente,
Détruire le produit.**

Préconisation sanitaire :

Les Escherichia coli shiga toxigène (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.

Numéro de contact : 0969366936

Modalités de compensation : Remboursement.

Date de fin de la procédure de rappel : 18/11/2024

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

