

# RAPPEL DE PRODUIT

## MORBIER 45 JOURS

JeanPerrin

Alimentation / Lait et produits laitiers

**Morbier 45 jours**

Marque : **JeanPerrin**

Modèle ou référence : **Meules**

- GTIN 3324440317786 Lot Tous les lots Date limite de consommation entre le 03/02/2025 et le 04/04/2025
- GTIN 3292790336415 Lot Tous les lots Date limite de consommation entre le 03/02/2025 et le 20/04/2025
- GTIN 3324440316918 Lot Tous les lots Date limite de consommation entre le 03/02/2025 et le 19/04/2025
- GTIN 3324440317670 Lot Tous les lots Date limite de consommation entre le 03/02/2025 et le 06/03/2025
- GTIN 3324440317694 Lot Tous les lots Date limite de consommation entre le 03/02/2025 et le 19/02/2025
- GTIN 3324440317717 Lot Tous les lots Date limite de consommation entre le 03/02/2025 et le 28/03/2025
- GTIN 3324440317816 Lot Tous les lots Date limite de consommation entre le 03/02/2025 et le 12/02/2025
- GTIN 3324440317854 Lot Tous les lots Date limite de consommation entre le 03/02/2025 et le 09/03/2025
- GTIN 3324440317885 Lot Tous les lots Date limite de consommation entre le 03/02/2025 et le 28/02/2025
- GTIN 3324440317991 Lot Tous les lots Date limite de consommation entre le 03/02/2025 et le 28/04/2025



Publication du : 19/02/2025

Date de commercialisation : 12/11/2024

Date de fin de commercialisation : 18/02/2025

Température de conservation : Produit à conserver au réfrigérateur

Marque de salubrité : FR-25-155-001 CE

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : RAPPEL TOTAL tous GMS

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Gammes Bio et Grand affinage non concernées**

Motif du rappel : **retrait - rappel préventif suite enquête cas SHU**

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

Description complémentaire du risque : **Suspicion de présence de STEC**

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

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 : 0381620629

Modalités de compensation : **Remboursement.**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

