Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 04/08/2025

SA FROMAGERIE PIERRE JACQUIN ET FILS SA FROMAGERIE P JACQUIN ET FILS rappelle Tomme cendrée Barbichette, tomme des Prairies du Fouzon, triangle Barbichette

- **Tomme cendrée Barbichette, tomme des Prairies du Fouzon, triangle Barbichette**
- Marque : **FPJ**
- **Lot Tomme cendrée Barbichette J52040076 Date de durabilité minimale 16/09/2025, Lot Tomme des Prairies du Fouzon J52040159 Date de durabilité minimale 16/09/2025, Lot Tomme des Prairies du Fouzon J52050057 Date de durabilité minimale 17/09/2025, Lot Tomme cendrée Barbichette J52040134 Date de durabilité minimale 16/09/2025, Lot Triangle Barbichette J52040110 Date de durabilité minimale 01/09/2025, Lot Triangle Barbichette J52060042 Date de durabilité minimale 03/09/2025**
- Conditionnements : **Nu**
- Date début/fin de commercialisation : **du 24/07/2025 au 31/07/2025**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 36.233.001 CE**
- Informations complémentaires : **La société Fromagerie P.Jacquin & Fils en tant que fabriquant procède au rappel des produits fabriqués sur son site contenant des Ecoli STEC**
- Zone géographique de vente : **France**
- Distributeurs : **Grossistes, détaillants, exportateurs, distributeurs**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **suite à un contrôle de routine positif en Ecoli STEC**
- Risques encourus par le consommateur : **Escherichia coli shiga toxinogène (STEC)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, 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.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Autre (voir informations complémentaires).**
- Date de fin de la procédure de rappel : **lundi 18 août 2025**

CONTACT

- Informations complémentaires publiques : **rapComplementInfoPublic**

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