Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 26/08/2021

RACCURT GENEVIEVE RACCURT Geneviève rappelle Fromages de chèvres et mi-chèvre au lait cru



- Noms des modèles ou références concernés : **Fromages frais - fromages moelleux tendre et ferme**
- Marque : **Chez Pinpin**
- **Lot Lot 16 08, lot 17 08 et le lot 18 08**
- Conditionnements : **Frais vendu en barquette, moelleux tendre et ferme conditionnés à la demande**
- Date début/fin de commercialisation : **du 17/08/2021 au 20/08/2021**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 01-272-053 CE**
- Zone géographique de vente : **Neuville-les-Dames 01400 - Vonnas 01540 - Chatillon sur Chalaronne 01400**
- Distributeurs : **Marché de Vonnas (01540) - Magasin de producteurs Chatillon sur Chalaronne (01400)-Magasin de la ferme à Neuville les Dames (01400)**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de salmonelle**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Détruire le produit.**
- Préconisation sanitaire :
  Les toxi-infections alimentaires causées par les salmonelles se traduisent par des troubles gastro-intestinaux (diarrhée, vomissements) d'apparition brutale souvent accompagnés de fièvre et de maux de tête qui surviennent généralement 6h à 72h après la consommation des produits contaminés. Ces symptômes peuvent être plus prononcés chez les jeunes enfants, les femmes enceintes, les sujets immunodéprimés et les personnes âgées. Les personnes qui auraient consommé ces produits et qui présenteraient ces symptômes sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation. En l'absence de symptômes dans les 7 jours après la consommation des produits concernés, il est inutile de s'inquiéter et de consulter un médecin. Si le produit doit subir une cuisson avant consommation : la cuisson à cœur des produits (œufs durs, pâtisseries, viandes de volailles...) à +65°C permet de détruire ces bactéries et de prévenir les conséquences d'une telle contamination.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Echange.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **mardi 7 septembre 2021**

CONTACT

- Numéro de contact : **0684386130**

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