

# RAPPEL DE PRODUIT

## FROMAGES DE CHÈVRES ET MI-CHÈVRE AU LAIT CRU Chez Pinpin

Alimentation / Lait et produits laitiers

**Fromages de chèvres et mi-chèvre au lait cru**

Marque : **Chez Pinpin**

Modèle ou référence : **Fromages frais - fromages moelleux tendre et ferme**

- **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 de commercialisation : 17/08/2021

Date de fin de commercialisation : 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)**



Publication du : 26/08/2021

Motif du rappel : **Présence de salmonelle**

Risques encourus : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose).**

Conduite à tenir : **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.

Numéro de contact : 0684386130

Modalités de compensation : **Echange.**

Date de fin de la procédure de rappel : 07/09/2021

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

