

RAPPEL DE PRODUIT

CRÈME ÉPAISSE CRUE

Les Vaches Heureuses

Alimentation / Lait et produits laitiers

Crème épaisse crue

Marque : **Les Vaches Heureuses**

Modèle ou référence : **Produit à DLC au 7/10/2021**

- **Date limite de consommation 07/10/2021**

Conditionnements : **Pot plastique de 25 Cl ou 50 Cl**

Date de commercialisation : **22/09/2021**

Date de fin de commercialisation : **24/09/2021**

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

Marque de salubrité : **38.464.001**

Zone géographique de vente : **Bourgoin-Jailieu, Ruy**

Distributeurs : **Leclerc, Carrefour, Marché Ruymontois**



Publication du : **29/09/2021**

Motif du rappel : **Présence de salmonelle**

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

Description complémentaire du risque : **Troubles gastro-intestinaux (diarrhée, vomissements) d'apparition brutale, souvent accompagnés de fièvre et de maux de tête survenant généralement 6h à 72h après la consommation des produits.**

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, 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 : **0623013104**

Modalités de compensation : **Echange.**

Date de fin de la procédure de rappel : **07/10/2021**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

