Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 18/05/2021

JUGLARET JEAN rappelle tomme fermiere au lait cru



- Noms des modèles ou références concernés : **tomme fermiere vendu depuis le 17 avril**
- Marque : **juglaret jean michel**
- **Lot du 4 mars 2021 au 6 avril 2021**
- Conditionnements : **en carton de 13 tommes ou emballage individuel**
- Date début/fin de commercialisation : **du 17/04/2021 au 07/05/2021**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR73275002**
- Informations complémentaires : **tomme fermiere de 20 cm de diametre croute grise**
- Zone géographique de vente : **Départements : SAVOIE (73)**
- Distributeurs : **vente directe et revendeurs a la ferme ,savoie fromage,sica du replat,intermarché bourg st maurice, super u bourg st maurice**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **présence possible de salmonelle**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **diarrhée,vomissement**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le point de vente.**
- 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 : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **lundi 31 mai 2021**

CONTACT

- Numéro de contact : **0610626212**

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