# Rappel de produit pour des raisons de sécurité

**Publication du 01/12/2021**

## GAEC DAUDIN FILS Ferme de Villeneuve rappelle Beurre, Faisselle



- Noms des modèles ou références concernés : **Jeudi 18/11 : faisselles DLC 25/11 Vendredi 19/11 : beurres doux , beurres salés DLC 10/12**
- Marque : **Pas de Marque**
- **Lot Beurres doux , beurres salés fabriqués le Vendredi 19/11 : DLC 10/12 Date limite de consommation 10/12/2021**
  **Lot Faisselles fabriqués le 25/11 : DLC 10/12 Date limite de consommation 25/11/2021**
- Date début/fin de commercialisation : **du 19/11/2021 au 26/11/2021**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Zone géographique de vente : **rayon de 30 km**
- Distributeurs : **Ferme de Villeneuve - rue de la plaine-41000 Saint Denis sur Loire**

## POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **GAEC Daudin Fils procède aujourd'hui au retrait de la vente des produits suivants suite à la suspicion de présence de salmonelles.**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
  **Autre risque**

## QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, 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 : **vendredi 10 décembre 2021**

## CONTACT

- Numéro de contact : **0601150733**

**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