

# RAPPEL DE PRODUIT

## SAINT-NECTAIRE AU LAIT CRU DE VACHE FROMAGERIE GUILLAUME

Alimentation / Lait et produits laitiers

**SAINT-NECTAIRE AU LAIT CRU DE VACHE**

Marque : **FROMAGERIE GUILLAUME**

Modèle ou référence : **SAINT-NECTAIRE FERMIER**

- **Lot 1AAV6 / 2AAV6 Date de durabilité minimale 22/04/2021**



Publication du : 01/04/2021

Conditionnements : Vente à la coupe.

Date de commercialisation : 08/03/2021

Température de conservation : Produit à conserver au réfrigérateur

Marque de salubrité : FR 63.234.002 CE

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : Magasins indépendants (vente au détail en fromagerie).

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : Les détaillants ayant reçu le produit concerné par le rappel ont été informés par la Fromagerie Guillaume. En conséquence, ils ont mis une place une affichette de rappel pour informer leur clientèle.

Motif du rappel : présence de SALMONELLES

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

Conduite à tenir : Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Contacter le service consommateur, 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 : 0473967310

Modalités de compensation : Remboursement.

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

<https://rappel.conso.gouv.fr>  
Le site des alertes de produits dangereux

