Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 01/04/2021

FROMAGERIE GUILLAUME rappelle SAINT-NECTAIRE AU LAIT CRU DE VACHE



- Noms des modèles ou références concernés : **SAINT-NECTAIRE FERMIER**
- Marque : **FROMAGERIE GUILLAUME**
- **Lot 1AAV6 / 2AAV6 Date de durabilité minimale 22/04/2021**
- Conditionnements : **Vente à la coupe.**
- Date début/Fin de commercialisation : **depuis le 08/03/2021**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 63.234.002 CE**
- Informations complémentaires : **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.**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Magasins indépendants (vente au détail en fromagerie).**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **présence de SALMONELLES**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **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.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**

CONTACT

- Numéro de contact : **0473967310**

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