Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 03/03/2022

SARL LA FERME DUMESNIL LA FERME DUMESNIL rappelle P'tit Brie Normand



- Noms des modèles ou références concernés : **P'tit brie normand, crémeux & puissant, au lait cru entier**
- Marque : **LA FERME DUMESNIL**
- **GTIN 0656272387990 Lot n° lot : pc250122 pour le brie entier Date limite de consommation 15/04/2022**
  GTIN 0656272387990 Lot n° lot : pc250122 pour le brie en part Date limite de consommation 19/02/2022
  GTIN 0656272387990 Lot n° lot : pc250122 pour le brie en part Date limite de consommation 26/02/2022
- Conditionnements : **Brie entier emballé avec un emballage micro-perforé part d'environ 200g emballé sous film cellophane avec DLC**
- Date début/fin de commercialisation : **du 07/02/2022 au 14/03/2022**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 76.658.003 CE**
- Zone géographique de vente : **Régions : Normandie**
- Distributeurs : **Voir tableau Liste des points de vente ci -dessous**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

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

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, 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 : **Echange.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **vendredi 15 avril 2022**

CONTACT

- Numéro de contact : **0235207561**

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