

RAPPEL DE PRODUIT

P'TIT BRIE NORMAND LA FERME DUMESNIL

Alimentation / Lait et produits laitiers

P'tit Brie Normand

Marque : **LA FERME DUMESNIL**

Modèle ou référence : **P'tit brie normand, crémeux & puissant, au lait cru entier**

- 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 de commercialisation : 07/02/2022

Date de fin de commercialisation : 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



Publication du : 03/03/2022

Motif du rappel : présence de Salmonelle

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

Conduite à tenir : 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.

Numéro de contact : 0235207561

Modalités de compensation : **Echange.**

Date de fin de la procédure de rappel : 15/04/2022

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

<https://rappel.conso.gouv.fr>

Le site des alertes de produits dangereux

