Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 05/04/2022

GAEC BERGERIE LOU YE TU rappelle Tomme nature - Tomme au piment Espelette - Bleu - Lactiques



- Noms des modèles ou références concernés : **Tomme nature - Tomme au piment Espelette - Bleu=(vendu en service arrière à la coupe) + Lactiques (vendu à la pièce en service arrière)**
- Marque : **Bergerie LOU YE TU (produit vendu à la découpe et à la pièce)**
- **Lot Lactiques (lot 13.03.22)**
  Lot Bleu de brebis (lot 24.02.22)
  Lot Tomme nature de brebis (lot 30.12.21)
- Conditionnements : **Vendu en service arrière à la coupe ou à la pièce pour les lactiques**
- Date début/fin de commercialisation : **du 16/03/2022 au 26/04/2022**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Zone géographique de vente : **Départements : LOIRE (42)**
- Distributeurs : **Magasin de producteurs : ESCALE PAYSANNE (VEAUCHE) - LES FERMES DU FOREZ (SAINT PRIEST EN JAREZ) - AU MOULIN DE NOS FERMES (UNIEUX) - SAVEURS DE NOS FERMES (SAINT CHAMOND) +2 marchés : Samedi matin (FEURS) - Samedi matin (PANISSIERES)**

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 : **lundi 18 avril 2022**

CONTACT

- Numéro de contact : **0687507228**

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