Rappel Conso

Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 01/08/2022

ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLES DU VALENTIN exploitation agricole - EPLEFPA LE VALENTIN rappelle lait cru en vrac

- **lait cru en vrac**
- Marque : **Le Valentin**
- **Lot Tous les lots**
- Conditionnements : **vrac**
- Date début/fin de commercialisation : **du 22/07/2022 au 29/07/2022**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Informations complémentaires : **lait vendu en vrac au magasin**
- Zone géographique de vente : **magasin de producteurs GIE LA MUSETTE DE VALENTINE à Bourg les Valence**
- Distributeurs : **LA MUSETTE DE VALENTINE -avenue de lyon - 26500 BOURG LES VALENCE**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **détection salmonelle lors des procédures d'autocontrôle de l'exploitation**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **Si des troubles gastro-intestinaux souvent accompagnés de fièvre apparaissent dans les 48h qui suivent la consommation, appeler son médecin.**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente.**
- 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.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **samedi 13 août 2022**

CONTACT

- Numéro de contact : **0685816899**

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