

# RAPPEL DE PRODUIT

## LAIT CRU BIO Le Valentin

Alimentation / Lait et produits laitiers

**Lait cru bio**

Marque : **Le Valentin**

Modèle ou référence : **lait cru en vrac**

- **Lot Tous les lots**

Conditionnements : **vrac**

Date de commercialisation : **22/07/2022**

Date de fin de commercialisation : **29/07/2022**

Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**

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**



Publication du : **01/08/2022**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **lait vendu en vrac au magasin**

Motif du rappel : **détection salmonelle lors des procédures d'autocontrôle de l'exploitation**

Risques encourus : **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.**

Conduite à tenir : **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.**

Numéro de contact : **0685816899**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **13/08/2022**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

