Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 14/11/2022

SARL LA FERME DUMESNIL LA FERME DUMESNIL rappelle CREME CRUE



- Noms des modèles ou références concernés : **CREME CRUE 250 g LA FERME DUMESNIL CREME CRUE 500 g LA FERME DUMESNIL**
- Marque : **LA FERME DUMESNIL**
- **GTIN 0656272117474 Lot n° lot : 25/11/22 pour la crème 500 g Date limite de consommation 25/11/2022**
  GTIN 0656272352691 Lot n° lot : 25/11/22 pour la crème 250 g Date limite de consommation 25/11/2022
- Conditionnements : **pot transparent de 250 g ou de 500 g**
- Date début/fin de commercialisation : **du 08/11/2022 au 10/11/2022**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR.76.658.003 CE**
- Zone géographique de vente : **Départements : EURE (27), SEINE-MARITIME (76)**
- Distributeurs : **CARREFOUR MARKET SAINT ROMAIN DE COLBOSC ; GAEC DU CHAPON ; LA FERME DUMESNIL ; O'DELICE DE MAELIA ; POULAILLER DE LA GRANGE ; CHEMIN DE LA GOURMANDISE ; HANGAR 0 ; RESTAURANT L ESPERANCE ; PAPA & PRIMEUR ; LIN ET PAPILLE ; PRIMEUR DE LA PLACE**

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, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le 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 : **mardi 29 novembre 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