

# RAPPEL DE PRODUIT

## CREME CRUE LA FERME DUMESNIL

Alimentation / Lait et produits laitiers

### CREME CRUE

Marque : LA FERME DUMESNIL

Modèle ou référence : CREME CRUE 250 g LA FERME  
DUMESNIL CREME CRUE 500 g 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



Publication du : 14/11/2022

Conditionnements : pot transparent de 250 g ou de 500  
g

Date de commercialisation : 08/11/2022

Date de fin de commercialisation : 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

Motif du rappel : présence de salmonelle

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

Conduite à tenir : 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.

Numéro de contact : 0235207561

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 29/11/2022

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

