Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 26/06/2023

REYMOND STEPHANE La Ferme du Mont d'Epy rappelle fromages lactiques frais et faisselles de brebis



- Noms des modèles ou références concernés : **fromages frais de brebis et faisselles de brebis**
- Marque : **la Ferme du mont d'Epy**
- **GTIN 2000000120072 Lot 150623 Date limite de consommation 27/06/2023**
- Conditionnements : **fromage à la coupe faisselle en pot de 500g**
- Date début/fin de commercialisation : **du 13/06/2023 au 22/06/2023**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **BRIN DE PAILLE 01100 ARBENT O PRE DE CHEZ VOUS 39160 ST AMOUR Coopérative fromagère du Val d'Epy 39160 NANTEY Fromagerie de la Rivière 39320 ST JULEIN SUR SURAN**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **présence de salmonelles**
- 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.**
- 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 : **vendredi 30 juin 2023**

CONTACT

- Numéro de contact : **0662347104**

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