

RAPPEL DE PRODUIT

FROMAGES AU LAIT CRU LA FERMIERE

Alimentation / Lait et produits laitiers

Fromages au lait cru

Marque : **LA FERMIERE**

Modèle ou référence : **Camembert au lait cru 250g
deuxième choix,**

- **Lot 23R135 Date de durabilité minimale entre le 17/07/2023 et le 04/08/2023**

Conditionnements : Boîte en bois + papier

Date de commercialisation : 09/06/2023

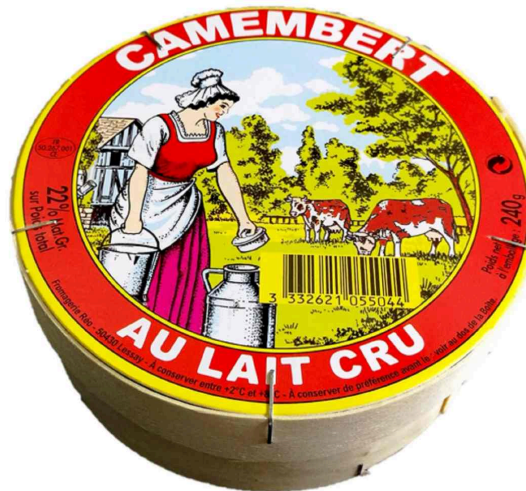
Date de fin de commercialisation : 30/06/2023

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

Marque de salubrité : FR 50 267 001 CE

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : Crémiers - restaurateurs



Publication du : 25/07/2023

Motif du rappel : **présence de Listeria Monocytogenes**

Risques encourus : **Listeria monocytogenes (agent responsable de la listériose).**

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Détruire le produit.**

Préconisation sanitaire :

Les personnes qui auraient consommé les « produits » mentionnés ci-dessus et qui présenteraient de la fièvre, isolée ou accompagnée de maux de tête, et des courbatures, sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation. Des formes graves avec des complications neurologiques et des atteintes maternelles ou fœtales chez la femme enceinte peuvent également parfois survenir. Les femmes enceintes ainsi que les personnes immunodéprimées et les personnes âgées doivent être particulièrement attentives à ces symptômes. La listériose est une maladie qui peut être grave et dont le délai d'incubation peut aller jusqu'à huit semaines.

Modalités de compensation : **Remboursement.**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

