

RAPPEL DE PRODUIT

CREME CRUE LE BEZENET

Alimentation / Lait et produits laitiers

CREME CRUE

Marque : **LE BEZENET**

Modèle ou référence : **GAEC DE FONT SAINT HUILE**

- **Lot Tous les lots Date limite de consommation 18/12/2023**

Date de commercialisation : 18/11/2023

Date de fin de commercialisation : 18/12/2023

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

Marque de salubrité : ILU 03027001

Zone géographique de vente : **ALLIER**

Distributeurs : **INTERMARCHÉ LECLERC VIVAL
CARREFOUR NETTO**



Publication du : 29/12/2023

Motif du rappel : **SUSPICION SALMONELLES**

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

Conduite à tenir : **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.

Modalités de compensation : **Autre** (voir informations complémentaires).

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

