

RAPPEL DE PRODUIT

TOMME FERMIERE AU LAIT CRU

juglaret jean michel

Alimentation / Lait et produits laitiers

tomme fermiere au lait cru

Marque : **juglaret jean michel**

Modèle ou référence : **tomme fermiere vendu depuis le 17 avril**

- **Lot du 4 mars 2021 au 6 avril 2021**

Conditionnements : en carton de 13 tommes ou emballage individuel

Date de commercialisation : 17/04/2021

Date de fin de commercialisation : 07/05/2021

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

Marque de salubrité : FR73275002

Zone géographique de vente : **Départements : SAVOIE (73)**

Distributeurs : **vente directe et revendeurs a la ferme ,savoie fromage,sica du replat,intermarché bourg st maurice, super u bourg st maurice**



Publication du : 18/05/2021

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **tomme fermiere de 20 cm de diametre crouste grise**

Motif du rappel : **présence possible de salmonelle**

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

Description complémentaire du risque : **diarrhée,vomissement**

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 : **0610626212**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **31/05/2021**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

