

AVIS IMPORTANT

INFORMATION CONSOMMATEURS

La société Lait bio du Maine procède aujourd'hui au rappel consommateurs des produits ci-dessous :

Marque : Fromagerie d'Entrammes

Estampille sanitaire : FR 53.094.002 CE

EAN	Libellé	Lot et DDM
3760205420207	PETIT SAINT PAULIN 250g	Tous les lots
3760205423192	MOULIN DU PRÉ TOMMETTE 250g	Toutes les DDM
3760205423239	LE PIGRAY TOMMETTE 250g	Achetés jusqu'au 20/08/2024

Des contrôles microbiologiques ont mis en évidence, dans ces produits, la présence de **Listeria monocytogenes**, **Escherichia coli**, **Escherichia coli shiga toxigène (STEC)** et **Staphylococcus aureus**.

Nous vous remercions de ne pas consommer ces produits et de les rapporter dans ce magasin où ils vous seront remboursés.

Listeria : La listériose peut entraîner de la fièvre, isolée ou accompagnée de maux de tête, et des courbatures. 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.

Les **Escherichia coli** peuvent entraîner dans les 3 jours qui suivent la consommation, des gastro-entérites marquées par des douleurs abdominales et des diarrhées (éventuellement accompagnées de sang), accompagnées ou non de fièvre.

Les **Escherichia coli STEC** peuvent entraîner dans la semaine qui suit la consommation de produits contaminés, des diarrhées parfois sanglantes, des douleurs abdominales et des vomissements, accompagnés ou non de fièvre. Ces symptômes peuvent être suivis (5 à 8% des cas) de complications rénales sévères, principalement chez les enfants. En l'absence de symptôme dans les 10 jours après la consommation des produits concernés, il est inutile de s'inquiéter et de consulter un médecin. D'une façon générale, les autorités sanitaires rappellent que par précaution le lait cru et les fromages à base de lait cru ne doivent pas être consommés par les jeunes enfants et particulièrement ceux de moins de 5 ans ; il faut préférer les fromages à pâte pressée cuite (type Emmental, Comté, etc.), les fromages fondus à tartiner et les fromages au lait pasteurisé. La même recommandation doit être suivie pour les femmes enceintes, les personnes immunodéprimées et les personnes âgées.

Staphylococcus aureus : Les toxi-infections alimentaires causées par les Entérotoxine Staphylococciques se traduisent par des troubles gastro-intestinaux (vomissements principalement) apparaissant dans les heures qui suivent l'ingestion et disparaissant en général rapidement.

Les personnes qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient ce type de symptômes sont invitées à consulter sans délai leur médecin traitant en lui signalant cette consommation et la nature des germes contaminants.

Pour toute question, vous pouvez appeler la société Lait bio du Maine au 07 70 12 38 61

Nous vous prions de nous excuser pour la gêne occasionnée.

A apposer jusqu'au : 04/09/2024