Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 25/04/2023

HDC PRODUCTION SAVEURS DES MAUGES rappelle Filet mignon fumé



- Noms des modèles ou références concernés : **Filet mignon fumé au poivre tranché 100g**
- Marque : **Saveurs des mauges**
- **GTIN 3340584106352 Lot 3104 Date limite de consommation 10/05/2023**
  GTIN 3340584106352 Lot 3107 Date limite de consommation 13/05/2023
  GTIN 3340584106352 Lot 3108 Date limite de consommation 14/05/2023
  GTIN 3340584108356 Lot 3108 Date limite de consommation 14/05/2023
  GTIN 3340584108356 Lot 3107 Date limite de consommation 13/05/2023
  GTIN 3340584108356 Lot 3104 Date limite de consommation 10/05/2023
- Conditionnements : **100g**
- Date début/fin de commercialisation : **du 15/04/2023 au 25/04/2023**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 49 239 001 CE**
- Zone géographique de vente : **Régions : Pays-de-la-Loire**
- Distributeurs : **Grandes et moyennes surfaces**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Détection salmonella**
- 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 : **mercredi 10 mai 2023**

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