

# RAPPEL DE PRODUIT

## MOULE DE PECHE ATELIER POISSONNERIE P/ANE X2KG 6UVC PFX ATELIER POISSONNERIE

Alimentation / Produits de la pêche et d'aquaculture

**MOULE DE PECHE ATELIER POISSONNERIE P/ANE  
X2KG 6UVC PFX**

Marque : **ATELIER POISSONNERIE**

Modèle ou référence : **MOULE DE PECHE ATELIER  
POISSONNERIE P/ANE X2KG 6UVC PFX**

- **GTIN 3664335050801 Lot L19SEA Date limite de consommation 17/05/2023**
- **GTIN 3664335050801 Lot L19SEA Date limite de consommation 18/05/2023**
- **GTIN 3664335050801 Lot L19SEA Date limite de consommation 19/05/2023**



Publication du : 24/05/2023

Conditionnements : Barquette de 2KG

Date de commercialisation : 11/05/2023

Date de fin de commercialisation : 19/05/2023

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

Marque de salubrité : FR 50.058.164 CE

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : E. Leclerc

Motif du rappel : Détection de 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.

Numéro de contact : 0160198675

Modalités de compensation : Remboursement.

Date de fin de la procédure de rappel : 05/06/2023

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

