

# RAPPEL DE PRODUIT

## MOULES HOLLANDE

### Delta MOSSEL

Alimentation / Produits de la pêche et d'aquaculture

#### Moules hollandaise

Marque : **Delta MOSSEL**

Modèle ou référence : **Moules hollandaise 2Litres (n°ean 8712169101451) Moules hollandaise 3Litres (n°ean 8712169101420) Moules hollandaise 10Kg (n°ean 8712169101499)**

- **GTIN 8712169101451 Lot 00620 Date limite de consommation 24/10/2023**
- **GTIN 8712169101420 Lot 00620 Date limite de consommation 24/10/2023**
- **GTIN 8712169101499 Lot 00620 Date limite de consommation 24/10/2023**



Publication du : 21/10/2023

Conditionnements : barquettes 2litres, 3litres, 10Kg

Date de commercialisation : 18/10/2023

Date de fin de commercialisation : 19/10/2023

Température de conservation : Produit à conserver au réfrigérateur

Marque de salubrité : NL6107EG

Zone géographique de vente : Régions : Hauts-de-France

Distributeurs : Auchan et restaurateurs indépendants.

Motif du rappel : suspicion salmonelle

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

Conduite à tenir : Ne plus consommer, Contacter le point de vente, Détruire le produit.

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 : 0327456669

Modalités de compensation : Remboursement, Echange.

Date de fin de la procédure de rappel : 24/10/2023

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

