Rappel de produit
pour des raisons de sécurité

Publication du 20/02/2024

MAISON MILHAU rappelle VERITABLE MERGUEZ



- Noms des modèles ou références concernés : **Barquettes de 300g, 600g et rayon traditionnel**
- Marque : **MAISON MILHAU**
- **GTIN 3289010001130 Lot 045401 - 045401 - 046401 Date limite de consommation entre le 23/02/2024 et le 26/02/2024**
  GTIN 3289010001147 Lot 043401 - 046401 Date limite de consommation entre le 23/02/2024 et le 26/02/2024
  GTIN 3289012419315 Lot 043429 - 46419 - 043407 - 043414 - 044405 - 046412 - 046401 - 045406 Date limite de consommation entre le 26/02/2024 et le 29/02/2024
- Conditionnements : **En barquette 300g, 600g ou au rayon traditionnel**
- Date début/fin de commercialisation : **du 13/02/2024 au 16/02/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 81.124.012 CE**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **GMS**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Risque de présence de salmonelle dans le produit.**
- 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 : **vendredi 15 mars 2024**

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