

RAPPEL DE PRODUIT

VERITABLE MERGUEZ MAISON MILHAU

Alimentation / Viandes

VERITABLE MERGUEZ

Marque : **MAISON MILHAU**

Modèle ou référence : **Barquettes de 300g, 600g et rayon traditionnel**

- **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



Publication du : 20/02/2024

Conditionnements : En barquette 300g, 600g ou au rayon traditionnel

Date de commercialisation : 13/02/2024

Date de fin de commercialisation : 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**

Motif du rappel : Risque de présence de salmonelle dans le produit.

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.

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **15/03/2024**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

