

RAPPEL DE PRODUIT

MOULES DE BOUCHOT DE LA BAIE DU MT ST MICHEL AOP MYTILEA

Alimentation / Produits de la pêche et d'aquaculture
**MOULES DE BOUCHOT DE LA BAIE DU MT ST MICHEL
AOP**

Marque : **MYTILEA**

Modèle ou référence : **Moules de bouchot de la Baie du
Mont Saint-Michel AOP, fraîches, prêtes à cuire,
emballées sous vide en sachet de 700g et 1.4 kg**

- **GTIN 3760048517003 Lot HIGNARD 02 Date limite
de consommation 09/09/2024**
- **GTIN 3760048511407 Lot HIGNARD 02 Date limite
de consommation 09/09/2024**

Conditionnements : Sachet de 700g et 1,4 kg

Date de commercialisation : 02/09/2024

Date de fin de commercialisation : 02/09/2024

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

Marque de salubrité : FR 35.078.045 CE

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : - COOPERATIVE U - TOUTE LA MAREE (84
Vedene)



Publication du : 05/09/2024

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Le lot est indiqué en bas de l'étiquette blanche.
Seul le lot: HIGNARD 02 est concerné.**

Motif du rappel : **Détection de Salmonelle sur le lot HIGNARD 02 du 02/09/2024**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au 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 : 0299808366

Modalités de compensation : Remboursement.

Date de fin de la procédure de rappel : 10/09/2024

Informations complémentaires publiques : Par mesure de précaution ne pas consommer les moules du lot HIGNARD 02 emballé du 02/09/2024

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

