Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 05/09/2024

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



- Noms des modèles ou références concernés : **Moules de bouchot de la Baie du Mont Saint-Michel AOP, fraiches, prêtes à cuire, emballées sous vide en sachet de 700g et 1.4 kg**
- Marque : **MYTILEA**
- **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 début/fin de commercialisation : **du 02/09/2024 au 02/09/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 35.078.045 CE**
- Informations complémentaires : **Le lot est indiqué en bas de l'étiquette blanche. Seul le lot: HIGNARD 02 est concerné.**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **- COOPERATIVE U - TOUTE LA MAREE (84 Vedene)**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

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

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **mardi 10 septembre 2024**

CONTACT

- Numéro de contact : **0299808366**
- 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

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