

# RAPPEL DE PRODUIT

## FILETS DE TRUITES (ROSES) 200/400 GR PISCICULTURE DE L'EURE

Alimentation / Produits de la pêche et d'aquaculture

**FILETS DE TRUITES (ROSES) 200/400 GR**

Marque : **PISCICULTURE DE L'EURE**

Modèle ou référence : **FLT TRUIT STAND + ARC CIEL**

**LCQ 2/400 EL FR X4K PFX FLT TRUIT AC PARE EXTRA**

**LCQ 2/400 EL FR X4K PFX FILETS PARES DE TRUITES  
(ROSES) - LANDRES 200/400 GR LACHSFORELLEN FIL**

- **Lot 07/10/24**

Conditionnements : Caisse polystyrène ou au détail

Date de commercialisation : 07/10/2024

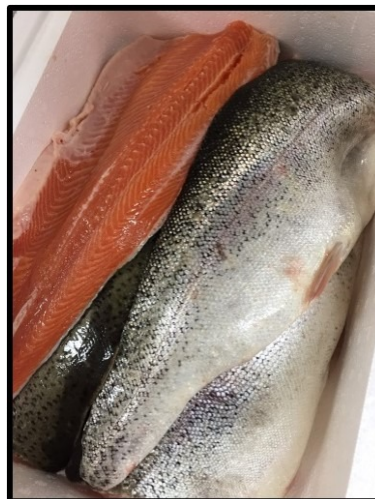
Date de fin de commercialisation : 08/10/2024

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

Marque de salubrité : FR 27.003.001 CE

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : GMS/RHD/ Poissonneries



Publication du : 16/10/2024

Motif du rappel : *Salmonella* spp (agent responsable de la salmonellose)

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, 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 : 0232502008

Modalités de compensation : **Autre** (voir informations complémentaires).

Date de fin de la procédure de rappel : 31/10/2024

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

<https://rappel.conso.gouv.fr>  
Le site des alertes de produits dangereux

