Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 13/06/2025

AUCHAN RETAIL SERVICES AUCHAN rappelle Filet de maquereau sous-vide



- Noms des modèles ou références concernés : **Filet de maquereau sous-vide vendu en stand poissonnerie**
- Marque : **Sans marque**
- **Lot Ce produit a été vendu au rayon traditionnel POISSONNERIE STAND dans votre magasin AUCHAN SUPER TALENCE - GAMBETTA du 24/05/2025 au 29/05/2025 inclus.**
- Date début/fin de commercialisation : **du 24/05/2025 au 29/05/2025**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Zone géographique de vente : **AUCHAN SUPER TALENCE - GAMBETTA**
- Distributeurs : **AUCHAN SUPER TALENCE - GAMBETTA**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence d'histamine**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
  Toxines endogènes : histamine

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le 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.

  Les toxi-infections alimentaires à histamine apparaissent en ½ heure à quelques heures après la consommation du plat responsable et consistent en une allergie aiguë. Les symptômes observés sont classiquement des rougeurs et un « gonflement » du visage, des maux de tête, une sensation de chaleur et de malaise, associés à des signes digestifs (nausées, vomissements, diarrhée). Les personnes à terrain allergique sont particulièrement concernées car elles peuvent en outre présenter des troubles respiratoires aigus : elles doivent absolument s'abstenir de consommer les denrées mentionnées et, en cas d'apparition de tels symptômes, consulter sans délai le service des urgences. La rémission est habituellement spontanée et accélérée grâce à l'administration d'un anti-histaminique.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **vendredi 11 juillet 2025**

CONTACT

- Numéro de contact : **0556805491**

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