

# RAPPEL DE PRODUIT

## TRUITE FUMÉE ÉLEVÉE EN FRANCE

Andric

Alimentation / Produits de la pêche et d'aquaculture

**truite fumée élevée en France**

Marque : **Andric**

Modèle ou référence : - 2 et 4 T RANCHES DE TRUITE  
FUMEE ELEVEE FRANCE TRANCHEE MAIN  
ONCORHYNCHUS MYKIS - TRUITE FUMEE ELEVEE  
FRANCE TRANCHEE MAIN OU ENTIERE  
ONCORHYNCHUS MYKIS

- **GTIN 22167790 Lot 28115 / 29115 / 30115 Date limite de consommation entre le 21/08/2021 et le 31/08/2021**



Conditionnements : sous vides

Date de commercialisation : 28/07/2021

Date de fin de commercialisation : 10/08/2021

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

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : **GMS, grossistes + magasins indépendants**

Publication du : 17/08/2021

Motif du rappel : suspicion de présence de Salmonelles

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

Description complémentaire du risque : Les toxi-infections alimentaires causées par les salmonelles se traduisent par des troubles gastro-intestinaux souvent accompagnés de fièvre dans les quarante huit heures qui suivent la consommation d

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 : 0479254546

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 31/08/2021

Informations complémentaires publiques : **suspicion de présence de Salmonelles**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

