

RAPPEL DE PRODUIT

VIANDE DE VEAU SOUS VIDE GAEC de la Combe du Val / Sardélices

Alimentation / Viandes

Viande de veau sous vide

Marque : **GAEC de la Combe du Val / Sardélices**

Modèle ou référence : **Produits issus de la découpe de la viande de veau, découpés et conditionnés dans les locaux de l'atelier agroalimentaire des Sardières**

- **Lot Les produits fabriqués le 11/05/2021 Date limite de consommation 25/05/2021**
- **Lot Les produits fabriqués le 11/05/2021 Date limite de consommation 01/06/2021**



Publication du : 28/05/2021

Conditionnements : **Sous vide**

Date de commercialisation : 11/05/2021

Date de fin de commercialisation : 01/06/2021

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

Marque de salubrité : FR 01 053 007 CE

Zone géographique de vente : 01100 Oyonnax

Distributeurs : **Point de Vente Collectif de producteurs fermiers "Brin de Paille"**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Produits commercialisés dans le PDV collectif "Brin de Paille" 01100 Arbent**

Motif du rappel : **Présence confirmée de bactérie du genre Salmonella dans un échantillon de Paupiette de veau du lot de fabrication.**

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 : **0474455091**

Modalités de compensation : **Echange.**

Date de fin de la procédure de rappel : **10/06/2021**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

