Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 28/05/2021

ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLES DE BOURG-EN-BRESSE Sardélices rappelle Viande de veau sous vide



- Noms des modèles ou références concernés : **Produits issus de la découpe de la viande de veau, découpés et conditionnés dans les locaux de l'atelier agroalimentaire des Sardières**
- Marque : **GAEC de la Combe du Val / Sardélices**
- **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
- Conditionnements : **Sous vide**
- Date début/fin de commercialisation : **du 11/05/2021 au 01/06/2021**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 01 053 007 CE**
- Informations complémentaires : **Produits commercialisés dans le PDV collectif "Brin de Paille" 01100 Arbent**
- Zone géographique de vente : **01100 Oyonnax**
- Distributeurs : **Point de Vente Collectif de producteurs fermiers "Brin de Paille"**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence confirmée de bactérie du genre Salmonella dans un échantillon de Paupiette de veau du lot de fabrication.**
- 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 : **Echange.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **jeudi 10 juin 2021**

CONTACT

- Numéro de contact : **0474455091**

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