# Rappel de produit pour des raisons de sécurité

**Publication du 25/01/2022**

## LE FROMAGER DES HALLES rappelle Ravioles du dauphiné IGP LABEL ROUGE 240 gr




- Noms des modèles ou références concernés : **Ravioles du dauphiné IGP LABEL ROUGE 240 gr**
- Marque : **Produit du Terroir**
- **GTIN 3701002405455 Lot Tous les lots Date limite de consommation 04/02/2022**
  **GTIN 3701002405455 Lot Tous les lots Date limite de consommation 31/01/2022**
  **GTIN 3701002405455 Lot Tous les lots Date limite de consommation 30/01/2022**
- Date début/fin de commercialisation : **du 07/01/2022 au 24/01/2022**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR.26.281.031.CE**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Grand Frais, Fresh**

## POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence possible de Salmonelle**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **Les toxi-infections alimentaires causées par les salmonelles se traduisent par des troubles gastros intestinaux souvent accompagnés de fièvre dans les quarante-huit heures qui suivent la consommation**

## QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer.**
- 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 : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **lundi 7 février 2022**

**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