

RAPPEL DE PRODUIT

MOULES DE BOUCHOT BAIE DU MONT-SAINT-MICHEL AOP BARQUETTE 1.4KG LA CANCELAISE

La Cancelaise

Alimentation / Produits de la pêche et d'aquaculture

**Moules de Bouchot Baie du Mont-Saint-Michel AOP
barquette 1.4kg La Cancelaise**

Marque : **La Cancelaise**

Modèle ou référence : **Barquette Bouchot Baie du
Mont-Saint-Michel AOP la Cancelaise**

- **GTIN 3760116231558 Lot 8350809251 Date limite de
consommation 16/09/2022**

Conditionnements : **barquette de 1.4kg**

Date de commercialisation : **09/09/2022**

Date de fin de commercialisation : **16/09/2022**

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

Marque de salubrité : **FR 35.049.048CE**

Zone géographique de vente : **France entière**

Distributeurs : **Grossiste et Grande Distribution**



Publication du : **16/09/2022**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **1 seul lot concerné: 8350809251**

Motif du rappel : **Suspicion de présence de Salmonelle**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, 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 : **0801800820**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 25/09/2022

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

