

RAPPEL DE PRODUIT

FILET DE MAQUEREAU SOUS VIDE sans marque

Alimentation / Produits de la pêche et d'aquaculture

filet de maquereau sous vide

Marque : **sans marque**

Modèle ou référence : **filet de maquereau mis sous vide**

- **Lot 22550102092 Date limite de consommation 22/09/2022**

Conditionnements : **emballage sous vide**

Date de commercialisation : **17/09/2022**

Date de fin de commercialisation : **20/09/2022**

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

Zone géographique de vente : **Départements : HAUTE-VIENNE (87)**

Distributeurs : **Système U**



Publication du : **26/09/2022**

Motif du rappel : **Présence d'histamine**

Risques encourus : **Toxines endogènes : histamine (poissons, fromages, boissons alcoolisées, charcuteries).**

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Contacter le point de vente, Détruire le produit.**

Préconisation sanitaire :

Les toxi-infections alimentaires à histamine apparaissent en 1/2 heure à quelques heures après la consommation du plat responsable et consistent en une allergie aiguë. Les symptômes observés sont classiquement des rougeurs et un « gonflement » du visage, des maux de tête, une sensation de chaleur et de malaise, associés à des signes digestifs (nausées, vomissements, diarrhée). Les personnes à terrain allergique sont particulièrement concernées car elles peuvent en outre présenter des troubles respiratoires aigus : elles doivent absolument s'abstenir de consommer les denrées mentionnées et, en cas d'apparition de tels symptômes, consulter sans délai le service des urgences. La rémission est habituellement spontanée et accélérée grâce à l'administration d'un anti-histaminique.

Numéro de contact : **0555583232**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **07/10/2022**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

