Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 10/10/2022

M.A. BROCHETTE M.A BROCHETTE rappelle Brochettes de poulet filet marinées curry indien



- Noms des modèles ou références concernés : **Brochettes de poulet filet marinées curry indien**
- Marque : **M.A Brochette**
- **Lot 064113 Date limite de consommation 07/10/2022**
- Conditionnements : **Barquette plastique noire de 20 pièces**
- Date début/fin de commercialisation : **du 29/09/2022 au 29/09/2022**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **aucune**
- Informations complémentaires : **Brochettes artisanales montées sur pic bois, filet de poulet en morceaux, marinés curry indien**
- Zone géographique de vente : **95270 Asnières-sur-Oise**
- Distributeurs : **Grossiste Le Comptoir du Frais, qui a distribué au restaurateur Aux Bonnes M'Asnieres**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Analyse aléatoire : recherche de salmonelles , présence confirmée**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **Présence de Salmonelles**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **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 : **Autre (voir informations complémentaires).**
- Date de fin de la procédure de rappel : **lundi 10 octobre 2022**

CONTACT

- Numéro de contact : **0344204514**

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