

RAPPEL DE PRODUIT

BROCHETTES DE POULET FILET MARINÉES CURRY INDIEN

M.A Brochette

Alimentation / Viandes

Brochettes de poulet filet marinées curry indien

Marque : **M.A Brochette**

Modèle ou référence : **Brochettes de poulet filet marinées curry indien**

- **Lot 064113 Date limite de consommation 07/10/2022**

Conditionnements : Barquette plastique noire de 20 pièces

Date de commercialisation : 29/09/2022

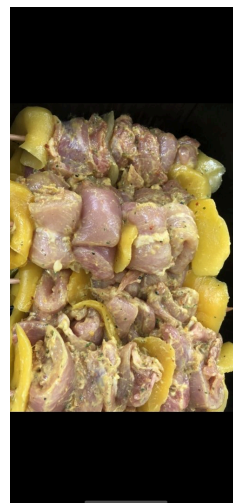
Date de fin de commercialisation : 29/09/2022

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

Marque de salubrité : **aucune**

Zone géographique de vente : 95270 Asnières-sur-Oise

Distributeurs : **Grossiste Le Comptoir du Frais, qui a distribué au restaurateur Aux Bonnes M'Asnieres**



Publication du : 10/10/2022

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Brochettes artisanales montées sur pic bois, filet de poulet en morceaux, marinés curry indien**

Motif du rappel : **Analyse aléatoire : recherche de salmonelles , présence confirmée**

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

Description complémentaire du risque : **Présence de Salmonelles**

Conduite à tenir : **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 : 0344204514

Modalités de compensation : **Autre (voir informations complémentaires)**.

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

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

