

**SOCIETE D'EXPLOITATION ROQUE Anchois Roque rappelle Filets d'anchois marinés (ROQUERONES)**



- Noms des modèles ou références concernés : Filets d'anchois marinés (ROQUERONES) verre 150grs, boîte plastique 350grs, boîte plastique 480grs, boîte plastique 1000grs (nature, persillade, piquants à la catalane, à la catalane)
- Marque : Anchois Roque
- GTIN 3296944451009 Lot Boite en plastique 480grs Lot 577K ou 588K Date limite de consommation 25/01/2023
- GTIN 3296945100104 Lot Boite en plastique 1000grs Lot 570K ou 577K ou 588K Date limite de consommation 25/01/2023
- GTIN 3296945100142 Lot Piquants à la catalane Boite en plastique 1000grs Lot 570K Date limite de consommation 25/01/2023
- GTIN 3296945100111 Lot A la catalane Boite en plastique 1000grs Lot 570K Date limite de consommation 25/01/2023
- GTIN 3296945100128 Lot A la persillade Boite en plastique 1000grs Lot 570K Date limite de consommation 25/01/2023
- GTIN 3296944451023 Lot Pot en verre 150grs Lot 577K Date limite de consommation 25/01/2023
- GTIN 329694222311 Lot Pot en plastique 350grs Lot 569K ou 598K Date limite de consommation 25/01/2023
- Date début/fin de commercialisation : du 25/08/2022 au 10/10/2022
- Température de conservation : Produit à conserver au réfrigérateur
- Marque de salubrité : FR-66-053-021-CE
- Zone géographique de vente : Régions : Occitanie
- Distributeurs : Boutiques Anchois Roque (66 Collioure) et Roussillon and Co (66 Banyuls sur mer), Auchan Hyper, Carrefour Hyper, Super U Roujan (34)

**POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?**

- Motif du rappel : Suspicion ou taux d'histamine supérieure à la norme
- Risques encourus par le consommateur : Toxines endogènes : histamine (poissons, fromages, boissons alcoolisées, charcuteries)

**QUE FAIRE ?**

- Conduite à tenir par le consommateur : Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le service consommateur, Détruire le produit.
- Préconisation sanitaire :  
Les toxi-infections alimentaires à histamine apparaissent en ½ 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.

**RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS**

- Modalités de compensation : Remboursement.
- Date de fin de la procédure de rappel : jeudi 10 novembre 2022

**CONTACT**

- Numéro de contact : 0468820499

**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