

RAPPEL DE PRODUIT

CHAMPIGNONS NOIR SÉCHÉS - BLACK FUNGUS

Nam Meo

Alimentation / Fruits et légumes

Champignons Noir Séchés - Black Fungus

Marque : **Nam Meo**

Modèle ou référence : **Champignons Noir Séchés - Black Fungus 100g**

- **GTIN 8717624001321 Lot BBD 10-10-2023 Date de durabilité minimale 10/10/2023**

Conditionnements : **Sachet plastique 100g**

Date de commercialisation : **01/09/2022**

Date de fin de commercialisation : **28/10/2022**

Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**

Zone géographique de vente : **Saint-Maur-des-Fossés**

Distributeurs : **Magasin Oncle Wang**



Publication du : **03/11/2022**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Importateur : Herman Kuijper situé Noorddaammerweg 91 B, 1187 ZS Amstelveen aux Pays Bas**

Motif du rappel : **Contamination de Salmonella enterica serovar Stanley**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente.**

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.

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **31/12/2022**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

