Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 03/11/2022

JASSE LARZOU TRAITEUR rappelle COUSCOUS 350G



- Noms des modèles ou références concernés : **COUSCOUS 350G**
- Marque : **SAVEURS D'ANTOINE**
- **GTIN 3700912305695 Lot 2290 Date limite de consommation 09/11/2022**
- Conditionnements : **Barquette transparente**
- Date début/fin de commercialisation : **du 26/10/2022 au 02/11/2022**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **12145001**
- Informations complémentaires : **COUSCOUS 350G Lot : 2290 DLC : 12/12/2022**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **SAVEURS D'ANTOINE CENTRE LOIRE SAVEURS D'ANTOINE HAUTE LOIRE DISTRIBUTION SAVEURS D'ANTOINE PIERROT SALAISONS SAVEURS D'ANTOINE YVAS SAVEURS D'ANTOINE SODIBEK SAVEURS D'ANTOINE GARCIN SAVEURS D'ANTOINE DEPARIS**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Erreur d'étiquetage sur COUSCOUS 350G lot 2290 : information DLC erronée DLC affichée au 12/12/2022 au lieu du 09/11/2022**
- Risques encourus par le consommateur : **Bacillus cereus**
  Clostridium perfringens
  Escherichia coli
  Staphylococcus aureus (agent responsable d'intoxination staphylococcique)
- Description complémentaire du risque : **Consommation du produit au-delà du 09/11/2022**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le point de vente, Détruire le produit.**
- Préconisation sanitaire :
  Les toxi-infections alimentaires causées par les Bacillus cereus se traduisent soit une diarrhée souvent accompagnée de douleurs abdominales, de nausées et parfois de fièvre survenant dans les 8 à 16 heures après ingestion de l'aliment contaminé, soit par des vomissements survenant dans les 5 heures après consommation. Ces symptômes peuvent être aggravés chez les personnes sensibles ou immunodéprimées.

  Les toxines produites par C. perfringens peuvent provoquer, dans les 24 heures qui suivent la consommation de l'aliment contaminé, des symptômes gastro-intestinaux (diarrhée, maux de ventre, nausées, vomissements), rarement accompagnés de fièvre. Le tableau clinique peut être plus grave chez les personnes sensibles, notamment les jeunes enfants et les personnes âgées.

  Les Escherichia coli peuvent entraîner dans les 3 jours qui suivent la consommation, des gastro-entérites marquées par des douleurs abdominales et des diarrhées (éventuellement accompagnées de sang), accompagnées ou non de fièvre. Les personnes qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient ce type de symptômes sont invitées à consulter sans délai leur médecin traitant en lui signalant cette consommation et la nature du germe contaminant.

  Les toxi-infections alimentaires causées par les Entérotoxine Staphylococciques se traduisent par des troubles gastro-intestinaux (vomissements principalement) apparaissant dans les heures qui suivent l'ingestion et disparaissant en général rapidement.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **lundi 12 décembre 2022**

CONTACT

- Numéro de contact : **0565591224**
- Informations complémentaires publiques : **Suite à un contrôle interne : une erreur d'étiquetage a été identifiée sur ce produit (DLC erronée) Si vous détenez ce produit, merci de détruire le produit ou de le ramener sur votre point de vente.**

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 proches de cet appel !
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